Ldw
26 V

- 3 -

Practiſche Anleitung
zur Führung
der
Wirthſchafts-Geſchäfte
für
angehende Landwirthe,

von

Dr. Friedrich Carl Guſtav Gericke,
Ober-Amtmann und Mitgliede der Landwirthſchafts-Geſellſchaft zu Celle und Leipzig ꝛc.

Dritter Theil.

Von der Einerndtung, Einſcheurung, Aufbewahrung und Verſilberung der gewonnenen Wieſen- und Feld-Erzeugniſſe; auch practiſche Anleitung zur Brandteweinbrennerei, Bier- und Eſſigbrauerei.

Zweite vermehrte und verbeſſerte Auflage.

Mit 8 Kupfertafeln.

Berlin 1815.
In der Realſchulbuchhandlung.

STADTBIBLIOTHEK
AUGSBURG

D e m

Herrn Gottlob Nathuſius

der

Güter Hundesburg, Althaldensleben und Schricke
Erb = und Gerichtsherrn,

w i d m e t

dieſen Theil ſeiner Schriften

a u s

nachbarlicher Liebe und Freundſchaft

der Verfaſſer.

Zueignungsſchriften laden gemeiniglich auf den Verfaſſer den Argwohn, als wolle er mit Protection oder einem Geſchenke belohnt ſeyn, und manchen mag dieſer Argwohn auch mit Recht treffen. Darum liebe ich die Sache nicht.

Ich bin freilich einmahl durch einen verehrten Mann, den verſtorbenen V. Pr. H. in H. bewogen worden, eine Zueignungsſchrift, welche aus dieſes hochgeachteten Mannes Feder floß, unter meinem Namen einem Bande meines Werks vordrucken zu laſſen; aber es that mir nachher leid, weil ich ſchiefe Urtheile darüber hören mußte.

Wenn indeß ein Freund, ſeinem Nach=

bar und Freunde, aus inniger Achtung und Zuneigung ein Buch zueignet, wenn dabei das ökonomiſche Publikum gewinnt, indem es einen ſich um die Landwirthſchaft ſo verdient machenden Mann näher kennen lernt; ſo kann der Verfaſſer keines Eigennutzes beſchuldigt werden.

Herr Nathuſius lehrt uns, durch große Opfer, mit einer beiſpielloſen Thätigkeit und einem nachahmungswürdigen Fleiße, unſere gewonnenen Wirthſchaftsprodukte auf die mannigfachſte Weiſe zu veredlen und zu einem höheren Geldwerthe umzuſchaffen. Er lehrt uns, aus den Runkelrüben, die unſer Boden producirt, einen dem indiſchen vollkommen gleichen Zucker mit anſehnlichem Gewinn zu ma-

chen, aus dem gewonnenen Weizen und der Gerſte, ein dem engliſchen Biere gleichen- des Getränk zu bereiten, aus andern Ge- treide und Kartoffeln, durch neue Vor- kehrungen, eine größere Quantität Brandte- wein zu gewinnen, aus dieſem wieder allerlei Aquavite, Liqueure und Riech- waſſer, aus dem Nachlaufe des Brandte- weins und ſonſtiger Abgänge aber man- cherlei Eſſig-Arten zu erzeugen, den aus dem Reps gewonnenen Oele, durch das Raffiniren, im Brennen dem Baumöle gleich zu machen, aus der Aſche, Pott- aſche zu gewinnen, und aus der Milch ſeines Tyroler Viehes ächten Schweitzer Käſe zu produciren ꝛc.; durch die Ab- falle aber den Ertrag des Ackers zu er- höhen.

Er wird im kurzen auf dem einen Gute lauter Tyroler, auf dem andern Frieſiſches, und auf dem dritten Jütländer Hornvieh aufſtallen, und vergleichende Verſuche über den Ertrag anſtellen.

Wenn nun Herr Nathuſius in allen dieſen Wiſſenſchaften, auf die uneigennützigſte Weiſe, einen jeden, der es wünſcht, unterrichtet und aus ſeinen gemachten Erfahrungen kein Geheimniß macht; ſo verdient eine ökonomiſche Schrift wohl, daß ſie ſein Name ziere, und darum ſtehe er hier.

Vorrede
zur erſten Auflage.

Auch der zweite Theil dieſes Werks hat eine uber meine Erwartung gütige Aufnahme gefunden. Als ich in Mußeſtunden ſolchen, nach geſchehenem Druck, ſelbſt wieder durchlas, fand ich, daß die Beſorgniß, in eins der Wirthſchafts-Syſteme hinein zu gerathen, häufige Unterbrechung veranlaßt und die Eile, womit er hie und da bearbeitet worden, mich gehindert hatten, ihm diejenige Ordnung und Vollſtändigkeit zu geben, die er billig hätte haben ſollen, um für angehende Oekonomen ein Leitfaden zur gehörigen Betreibung der Ackerbau-Geſchäfte zu ſeyn, und war deshalb für deſſen Schickſal beſorgt.

Sehr gern pflichte ich daher dem Göttingſchen Herrn Rezenſenten bei, wenn er

behauptet, daß ich meine Vorträge nicht immer in der leichteſten Ordnung zuſammengereihet und ſolche unter Rubriken zuſammengebracht hätte, worunter diſparate Dinge bei einander hätten kommen müſſen und werde daher bei einer etwanigen zweiten Auflage dieſes Werks, dieſe Unvollkommenheiten zu verbeſſern trachten. Doch glaube ich meinem erſten Plane nicht ungetreu geworden zu ſeyn, wenn ich die Lehre von den Feldarbeiten, vom Dünger u. ſ. w. umſtändlich vorgetragen habe, indem ja mein auf dem Titel angezeigter Zweck auch der mit iſt, Gutsbeſitzern, welche ſelbſt die Wirthſchafts-Geſchäfte führen wollen, den nöthigen Unterricht dazu zu ertheilen. Wenn ich dennoch den Vorwurf, meinem erſten Plane nicht getreu geblieben zu ſeyn, nicht zu verdienen glaube, ſo wird dies der Herr Rezenſent verzeihen. Ganz richtig hat derſelbe dagegen zu Seite 189. bemerkt: daß eine mäßige Erhitzung oder das Schwitzen der zur Ausſaat beſtimmten Winterfrüchte

nichts ſchade. Soll indeß der Schweiß nicht in ein ſchädliches Brennen übergehen, ſo müſſen die Früchte recht trocken eingebracht und beſonders die Stürz-Enden nicht voll von noch nicht völlig ausgetrockneten Unkraute ſeyn.

Was über Seite 350. und f. wegen der Lein-Saatzeit geſagt iſt, iſt allerdings inſofern richtig, daß Witterung, Lage des Landes u. ſ. w. die Zeit zum Säen mit beſtimmen; allein dies iſt bei allen Sämereien der Fall und deshalb konnte ich nur das Gewöhnliche als Regel angeben. Das unter die Hinderniſſe des Gedeihens des Flachſes nicht mit berührte Befallen des Flachſes, welches wohl eigentlich eine Art des Roſtes iſt, gehört allerdings mit unter ſolche; auch gebe ich gern zu, daß auf lockerm, ſonnigt gelegenem und ſandigem Boden der Erdfloh dem jungen Flachſe ſchädlich werden könne, ob ich dies gleich ſelbſt nicht erfahren habe.

Den Verſuch mit dem Gipsſtaube habe ich noch nicht wiederholen können, weil ich noch keinen ganz friſchen erhalten konnte, welcher durchaus erforderlich iſt. Sollte ich bei einem neuen Verſuche, den ich mit aller Vorſicht anſtellen werde, finden, daß bei meinen vorigen Verſuchen gefehlt ſey, ſo werde ich es treulich bekennen, damit die Wahrheit gewinne.

Die Bemerkung: daß zu dem Gedeihen der Esparcette der Kalkſtein im Untergrunde kluftig ſeyn müſſe, iſt ſehr richtig, aber zum Glück iſt dies auch der meiſte Kalkſtein an und nahe bei der Oberfläche; und wenn ich behauptet habe, daß die Esparcette auch im Thon- und Klayboden gedeihen könne, ſo habe ich den Grund davon angegeben. Fällt dieſer, nämlich die Kalkhaltigkeit des Thons u. ſ. w. weg, iſt darunter kein kalkgründiger Boden, ſo hört auch das Gedeihen auf und es iſt nicht rathſam, in ſolchem Thone Es-

parcette zu bauen. Daß die im September unter Winterfrucht geſäete Esparcette in manchen Orten, der Localität wegen, gedeihen könne, will ich nicht beſtreiten. — Mir war die Erfahrung nicht bekannt, deshalb konnte ich ſolche nicht anführen, indeß bleibt es mir noch immer höchſt wahrſcheinlich, daß die Erſchöpfung durch das Saamentragen die Haupturſache des nachherigen geringen Ertrages ſey, wenn gleich allerdings das ſpätere Abmähen als eine Urſache mit anzunehmen iſt.

Wie viele Erndten man übrigens von der Esparcette in einem Jahre zu erwarten habe, hängt theils von der Gedeihlichkeit des Sommers, theils von der Kraft des Bodens ab und deshalb geſtehe ich gern, daß im Durchſchnitte nur zwei Erndten zu erwarten ſeyn mögen.

Das Abmähen oder Abhüten des jungen Klees im Herbſte und das Ueberhüten

und Schröpfen der Winterfrucht im Frühjahre konnte ich, meiner Erfahrung nach, keinem angehenden Oekonomen anrathen, weil er nie die folgende Witterung vorherſehen und nie wiſſen kann, ob das Kraut zu gail aufgewachſen ſey.

Wenn ich Seite 425. von Aufhebung der Zehndten im Lauenburgiſchen geredet habe, ſo hat mich mein Gedächtniß getäuſcht. — Da ich die Zeitſchrift, worin ich von jener Zehndten-Aufhebung geleſen habe, nicht ſelbſt beſitze und nicht genau weiß, wo ich es geleſen habe, ſo kann ich leider den Irrthum nicht berichtigen und den rechten Namen des Landes nicht angeben.

Von der Wirkſamkeit meiner Stachel- oder richtiger Keilwalze wünſchte ich aber den Herrn Rezenſenten, dem ich für ſeine Bemerkungen den herzlichſten Dank abſtatte, durch den Augenſchein überzeugen zu können.

Zur Erleichterung der Ueberſicht der in

dieſen drei Bänden enthaltenen Materien habe ich übrigens für gut befunden, einen Real-Index hinzuzufügen.

Endlich kann ich dieſe Vorrede nicht ſchließen, ohne der Verdienſte eines alten bewährten Freundes um dieſes Werk zu erwähnen. Die Aufſicht auf meine Wirthſchaft, die Ertheilung des Unterrichts an meine Zöglinge und die Beſchäftigung mit denſelben, die Ausarbeitung mancherlei ökonomiſcher Gutachten und eine nicht unbeträchtliche Correſpondenz beengten meine Zeit ſo ſehr, daß ich nicht Muße hatte, meinem Manuſcripte die letzte Feile zu geben.

Der Herr Amtsrath und Regierungs-Advocat Firnhaber in Hildesheim, dem theoretiſche Oekonomie und Cameral-Wiſſenſchaften ſtets ein Lieblings-Studium waren, welche er auch ſchon auf Akademieen wiſſenſchaftlich trieb, hatte die Güte, meinen Aufſatz zu revidiren, mir, in Hinſicht der Anordnung des Vortrages, manchen

ſchätzbaren Wink zu geben, und überhaupt vor dem Drucke die letzte Ausfeilung zu beſorgen. Ich muß dieſer Mühe mich um ſo mehr dankbar erinnern, als es mir ohne dieſe gütige Mitwirkung wenigſtens nicht möglich geweſen ſeyn würde, die bisher erſchienenen drei Bände dieſes Werks ſo ſchnell auf einander folgen zu laſſen.

Ein anderes, wenn gleich geringeres, Verdienſt um dies Buch, hat einer meiner Zöglinge. Das vollſtändige und brauchbare Regiſter hat Herr Klusmann aus dem Hannöveriſchen, ein ſehr thätiger und geſchickter junger Mann, ausgearbeitet.

Indem ich hierdurch fremden Verdienſten Gerechtigkeit wiederfahren laſſe, empfehle ich auch dieſen dritten Band der Anleitung zu einer gütigen Aufnahme.

Heinde, im December 1805.

Friedr. Carl Guſt. Gericke.

Vorrede
zur zweiten Auflage des dritten Theils.

Die über alle Erwartung gütige Aufnahme, welche die beiden erſten Theile der neuen Auflage dieſes Werks, in ihrem verbeſſerten und reſpective ganz umgearbeiteten Zuſtande, gefunden haben, iſt mir ein neuer Sporn geweſen, auch dieſem dritten Theile deſto mehrern Fleiß zu widmen und, zu deſſen Vervollkommnung, gleich die wichtige Lehre von der vortheilhaften Benutzung und Verſilberung der Landhaushalts-Erzeugniſſe, mithin die practiſche Anleitung zum Brandteweinbrennen, Bier- und Eſſigbrauen hinzuzufügen und bei dieſen insbeſondere auch die neueren Erfahrun-

gen zu benutzen; weil ich nicht wiſſen kann, ob mir Gott zureichende Geſundheit und Kräfte verleihen wird, die übrigen Materien, deren Behandlung ich in der Diſpoſition des Werks verſprochen habe, zu bearbeiten und ich doch gern dem angehenden practiſchen Oekonomen alles ſagen wollte, was für ihn von hauptſächlicher Wichtigkeit iſt.

Es kann nun, mit dieſem dritten, nach Erfordern umgearbeiteten und vermehrten, Theile dies Werk als ein geſchloſſenes Ganze angeſehen werden, da es nun alles dasjenige enthält, was dem practiſchen Oekonomen zu wiſſen vorzüglich nöthig iſt. Eben deshalb werde ich, um deſſen Gebrauch zu erleichtern, ein ſo viel möglich vollſtändiges Sach-Regiſter in einem eignen Bändchen folgen laſſen.

Man würde jedoch ſehr irren, wenn man das Buch als ein Orakel anſehen woll-

te, welches man in allen Fällen befragen könne. Man muß es vielmehr als eine auf Erfahrung geſtützte Anleitung zum eignen Nachdenken anſehen, und davon nur dasjenige anwenden, was, nach den Orts- und andern Verhältniſſen, anwendbar iſt; indem es außer den Grenzen der Möglichkeit liegt, eine Anleitung zur Landwirthſchaft zu ſchreiben, welche für alle Gegenden Europas, geſchweige dann für die übrigen Welttheile, zur ſichern Norm und Führung dienen könnte.

Verleihet mir Gott Leben und Geſundheit, dann werde ich die Materien von den Kauf- Pacht- und andern Anſchlägen, von der ökonomiſchen Dispoſitions- und Berechnungs-Kunſt u. ſ. w. noch beſonders behandeln; empfehle aber vorläufig des verſt. Oekonomie-Raths Meyer Werk über Veranſchlagung der Domainen und Güter, als ein ſehr praktiſches und ſchätzbares Buch.

Sollte ſich nun ein angehender Oeko-

nom, durch fleißiges Nachdenken über die in dieſem Werke enthaltenen practiſchen Regeln, in Stand geſetzt fühlen, ſein Studium der Oekonomie weiter und höher zu treiben, dann wird es erſt Zeit ſeyn, ſich der höheren Belehrung wegen, mit des verdienſtvollen Thär's rationellen Ackerbaue bekannt zu machen.

Auch meinen innigſten Dank dem Herrn Verfaſſer dieſes letzten Werks, als meinem langjährigen Gönner und Freunde, dafür, daß er, durch ſeine dringende Aufforderung, mir den Muth machte, die practiſche Anleitung zu ſchreiben und gütig genug war, ihr, durch ſeine Vorrede, die erſte günſtige Aufnahme zu erwirken.

Inhaltsverzeichniß

über den dritten Theil der Anleitung zur Führung der Wirthſchafts-Geſchäfte.

Von der Einerndtung, Einſcheurung und Aufbewahrung der gewonnenen Wieſen- und Feld-Erzeugniſſe, nebſt einer vorausgeſchickten Abhandlung über Wieſenkultur und Heugewinnung.

Einleitung und Vorerinnerung. §. 614.

Erſtes Hauptſtück.

Von der Einſammlung oder Einerndtung der Gräſereien, und der Halm- und Hülſenfrüchte.

Einleitung. §. 615.

Erſter Abſchnitt.

Ueber die verſchiedenen Einerndtungs-Arten, die dabei erforderlichen und gewöhnlichen Werkzeuge und Kunſtausdrücke, ſo wie über dasjenige, worauf ein guter Oekonom vor Anfang der Erndte zu achten hat.

Die verſchiedenen Erndtungs- und Abbringungs-Arten werden kürzlich angegeben. §. 616.

Die verſchiedenen Erndte-Werkzeuge werden nach ihren einzelnen Theilen beſchrieben, deren Gebrauch wird

gezeigt und deren Zweckmäßigkeit kürzlich beurtheilt. §. 617.

Von der Geſtalt und dem Gebrauche des Sigets und des dazu gehörigen Maaßhakens. § 618.

Ueber die Geſtalt und den Gebrauch der Senſe, und über die verſchiedenen Vorrichtungen bei derſelben. §. 619.

Beſchreibung der Sichel, ihrer verſchiedenen Arten und des Gebrauchs derſelben. §. 620.

Die verſchiedenen Gabeln und Harken werden, nebſt ihrem Gebrauche, kürzlich beſchrieben. §. 621.

Ueber Erndte-Wagen und Karren und deren zweckmäßige Einrichtung. §. 622.

Ueber die Zweckmäßigkeit des vorbeſchriebenen Wagens und die einzelnen Theile derſelben, ſo wie darüber, worauf man bei der Verfertigung der einzelnen Theile zu ſehen hat. §. 623.

Von der Reviſion, welche ein guter Oekonom vor der Erndte bei den Erndtewerkzeugen anzuſtellen und wofür er zu ſorgen hat. §. 624.

Zweiter Abſchnitt.

Von der Aberndtung der Wieſen oder der Heugewinnung und der Einerndtung des Heues und deſſen Aufbewahrung und Vertheilung.

Einleitung. §. 625.

Erſtes Kapitel.

Von der Wieſen-Schur und Heugewinnung.

Wie lange das Gras wachſen müſſe, um mit dem meiſten Vortheile gemäht zu werden, und daß vor dem Mähen hauptſächlich zu unterſuchen ſey, ob die Wieſen gehörig behaart und haubar ſind. §. 626.

Wie das Mähen der Wieſen gehörig geſchehe, und worauf man bei der Anſtellung der Mäher und dem Mähen ſelbſt zu achten habe. §. 627.

Die Frage: ob es da, wo keine Herrndienſte ſind, beſſer ſey, die Wieſen in Verding oder in Tagelohn mähen zu laſſen, wird für das Verdingen entſchieden, jedoch dabei die nöthige Vorſicht und Billigkeit empfohlen. §. 628.

Von der gehörigen Behandlung des gemäheten Graſes, um gutes unverdorbenes Heu zu erhalten. §. 629.

Worauf man bei der Zuſammenbringung der Heuhaufen in ſolchen Wieſen, welche der Ueberſchwemmung leicht ausgeſetzt ſind, ſeine vorzügliche Aufmerkſamkeit zu richten habe. §. 630.

Wie man unterſuchen und woran man erkennen ſolle, ob das Heu zum Einfahren hinlänglich trocken ſey, und daß man auf die beſondere Eigenſchaft mancher Grasarten die nöthige Rückſicht nehmen und die Warnung alter erfahrner Leute aus der Gegend nicht verachten müſſe. §. 631.

Zweites Kapitel.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Vertheilung des Heues.

Die nöthige Vorſicht bei dem Abfahren des Heues von den Wieſen wird ſehr empfohlen. §. 632.

Ob man bei dem Aufladen des Heues genaue Aufſicht halten laſſen müſſe und warum? §. 633.

Es wird ſehr angerathen, gleich bei der Einfahrung des Heues die nöthige Auswahl und Abſonderung deſſelben zu veranſtalten. §. 634.

Wo man jede Art des Heues hinzubanſen pflege und durch welche einfache Vorrichtung man es gegen die Einſaugung der Ausdünſtung des Viehes ſichern könne. §. 635.

Worauf man bei der Hinbanſung des Heues zu achten, oder achten zu laſſen habe. §. 636.

Ob man ein herbeigefahrnes Fuder Heu, welches wegen einfallender Nacht nicht mehr abgeladen werden kann,

unter freiem Himmel ſtehen laſſen, oder unter Obdach bringen ſolle. §. 637.

Wie man bei naſſen und ungünſtigen Heuerndten verfahren ſolle. §. 638.

Das Anlegen der Heu-Schober, oder Heu-Feimen wird, als mißlich und unnöthig, widerrathen. §. 639.

Wie man das hingepackte Heu von Zeit zu Zeit unterſuchen und ſich im Falle einer bemerkten Erhitzung verhalten ſolle. §. 640.

Ueber Heuwaagen und deren Nützlichkeit, ſo wie über die Mittel, auch ohne ſolche die Größe ſeines Heuvorraths ungefähr zu überſchlagen. §. 641.

Etwas über das Salzen des Heues, und deſſen Anwendbarkeit auf großen Oekonomieen. §. 642.

Von der gehörigen Ueberſchlagung, Berechnung, Vertheilung und Verwendung des in jedem Jahre gewonnenen Heues und Grummets. §. 643.

Zweites Hauptſtück.

Von der Einerndtung und Einſcheurung der Halm- und Hülſenfrüchte, und dem, was dabei zu beobachten iſt.

Einleitung. §. 644.

Erſtes Kapitel.

Von der Beurtheilung der hinlänglichen Zeitigung der Halm- und Hülſenfrüchte zum Abbringen und zum Einfahren.

Woran man die hinlängliche Reife der Halm- und Hülſenfrüchte erkenne. §. 645.

Warum man die Hülſenfrüchte nicht völlig reif werden laſſe und laſſen könne. §. 646.

Wie man bei mehrläufigem Korne, welches nicht zugleich reifen will, verfahren ſolle. §. 647.

Von den verſchiedenen Arten, die Feldfrüchte zu mähen und zu ſchneiden, oder ſolche abzubringen. §. 648.

Welche Art der Abbringung für jede Art der Früchte die paßlichſte und wann jede Art am beſten anzubringen ſey. §. 649.

Von dem Aufbringen, d. h. von dem Aufbinden und Aufſetzen der gemäheten Früchte, und der dabei herrſchenden Verſchiedenheit. §. 650.

Worauf ein guter Haushalter, bei jeder Art der Ab- und Aufbringung, vorzüglich ſehen müſſe, damit ſie gehörig geſchehe. §. 651.

Ob es da, wo man keine Herrndienſte hat, beſſer ſey, die Feldfrüchte im Verdinge oder im Tagelohn abmähen zu laſſen. §. 652.

Ob es gut ſey, diejenigen Feldfrüchte, welche nach dem Mähen gleich aufgebunden werden ſollen, im Thaue oder Regen mähen und ſolche, wenn ſie bei heiterem Wetter gemähet werden, in Fröſchen lange liegen zu laſſen. §. 653.

Warum es gut ſey, die Sommerfrüchte in Schwaden und die Hülſenfrüchte in Fröſchen oder Walchen vor dem Aufbinden eine Zeitlang an der Erde liegen zu laſſen. §. 654.

Wie man verfahren müſſe, wenn die zum Einfahren aufgeſetzten Halm- und Hülſenfrüchte wieder durchnäßt werden und wie man ſich beſonders in naſſen Jahren bei dem Einerndten benehmen ſolle. §. 655.

Ob es beſſer ſey, dicke Bunde, oder dünnere Garben zu binden und warum? §. 656.

Von dem Nachharken des ab- und aufgebrachten Feldes, und der Benutzung des ſogenannten Reeks, Rechigts, im Braunſchweigſchen Sauſterbe genannt. §. 657.

Zweites Kapitel.

Vom Einfahren der Feldfrüchte und demjenigen, was dabei zu beobachten iſt.

Die nöthige Unterſuchung der Feldfrüchte, ob ſie auch

zum Einfahren gehörig trocken ſeyen, wird ſehr empfohlen, und die Art angegeben, wie man dies unterſuchen müſſe. §. 658.

Ueber die beſte Art, die Früchte aufzuladen, um ſolche mit Sicherheit und ohne Verluſt heimzubringen, und was man überhaupt bei dem Aufladen und Einfahren der Früchte, beſonders Hülſenfrüchte, zu beobachten habe. §. 659.

Wie man bei dem Einfahren der Früchte die Arbeit beſchleunigen und viel Zeit gewinnen könne. §. 660.

Drittes Kapitel.

Vom Zehndt-Ziehen und den Regeln, welche ein nachdenkender Oekonom dabei zu befolgen hat.

Einleitung und Gründe, warum das Kapitel hier eingeſchaltet wird. §. 661.

Ueber den Nutzen, welchen die Zehndten einer Oekonomie gewähren. §. 662.

Eintheilung der Zehndten, nach ihren verſchiedenen Arten und Benennungen. §. 663.

Ob es rathſamer ſey, die Naturalzehndten ſelbſt zu ziehen, oder zu verpachten. §. 664.

Was bei den Verpachtungen der Zehndten zu beobachten ſey und wie ſolche am beſten geſchehe. §. 665.

Ob eine Landesregierung wohl thue, den Zehndtpflichtigen das Näherrecht bei der Zehndtverpachtung zu geben. §. 666.

Wie man bei der Auszehndtung der Halm- und Hülſenfrüchte zu verfahren habe, um den wirklichen Zehndten von allen zu erhalten. §. 667.

Ob es beſſer ſey, die Oelſaat, den Flachs, die Futterkräuter und behackten Braachfrüchte in Natur auszuzehndten, oder ſich an Statt derſelben mit einem billigen Geld-Zehndten zu begnügen. §. 668.

Wie man die Natural-Zehndtziehung bei den Futter-

kräutern und behackten Braachfrüchten am beſten vornehmen könne. §. 669.

Daß man bei den ſtehenden Zehndten in naſſen Erndten die zehnte Garbe mit der Auszehndtung nicht aufhalten ſolle, wird angerathen, jedoch dabei die nöthige Vorſicht empfohlen. §. 670.

Worauf ein guter Oekonom bei der Erhebung des Bring- und Flugzehnten zu ſehen habe, um keinen Nachtheil zu leiden. §. 671.

Viertes Kapitel.

Von der Einſcheurung und Hinbanſung der Korn- oder Halm- und der Hülſenfrüchte.

Einleitung. Ueber die Erforderlichkeit der größten Vorſicht bei der Einſcheurung der Früchte und Anlegung der Scheuren ſelbſt. §. 672.

Erſte Abtheilung.

Von der Anlegung und Einrichtung einer guten Scheuer.

Was ein guter Oekonom bei Anlegung einer neuen Scheuer zu berückſichtigen habe, um zweckmäßig zu verfahren. § 673.

Wie man den Platz zu einer Scheuer gehörig auswählen und zweckmäßig einrichten ſolle. §. 674.

Wie man den Boden der Scheuer zweckmäßig einrichten ſolle, um den ſehr gefährlichen Ratten wo möglich den Aufenthalt darin zu verleiden. §. 675.

Nach welchen Weltgegenden man, wo möglich, die Thüren der Scheuren legen, und die Scheuren ſelbſt richten ſolle. §. 676.

Ob es beſſer ſey, mehrere kleinere oder einige große Scheuren auf einer großen Oekonomie zu bauen. §. 677.

Ob es beſſer ſey, eine große Scheuer mehr in die Länge bei minderer Breite zu bauen, oder ihr bei geringerer

Länge eine größere Breite oder Tiefe zu geben. §. 678.

Angabe der Grundſätze, nach welchen man den zu Einſcheurung der gewonnenen Früchte erforderlichen Raum, für einen beſtimmten Haushalt, gehörig berechne. §. 679.

Ob es gut ſey, alle Balken ganz durchgehen zu laſſen und Walmdächer bei den Scheuren anzubringen. §. 680.

Ob es beſſer ſey, ſteinerne, oder ſogenannte maſſive, oder aber hölzerne Scheuren anzulegen. §. 681.

Von der beſten Einrichtung der Scheuer-Dächer und ob ſolche mit Luft- oder Lichtlöchern, oder kleinen Luken, zu verſehen ſind. §. 682.

Wie man mit Vorſicht Zugluft in den Scheuren anbringen und dennoch das Entwenden der Früchte verhüten könne. §. 683.

Die Frage, ob man mehr kurze oder eine lange Dröſchtenne anlegen ſolle, wird für die lange entſchieden. §. 684.

Wie man gehörig feſte Dröſchtennen anlegen und alte zweckmäßig umarbeiten und zubereiten ſolle. §. 685.

Wie man den langen Dröſchtennen das nöthige Licht verſchaffen könne und ſolle. §. 686.

Die vorſichtigſte Einrichtung der Scheuer-Thüren wird ſehr empfohlen und die zweckmäßigſte Art angegeben, wie man deren unerlaubte Oeffnung verhüten könne. §. 687.

Ob man den Katzen den Zugang zu den Scheuern erleichtern und wie man ſie auf eine gute Art dahin locken und gewöhnen ſolle. §. 688.

Zweite Abtheilung.

Von der Hinbanſung und Aufbewahrung des Getreides in der Scheuer.

Einleitung: über die vor der Einſcheurung der Früchte

in der Scheuer vorzunehmenden Unterſuchung, Reinigung u. ſ. w. §. 689.

Welche Ueberlegung man vor der wirklichen Einſcheurung der Früchte zu machen habe. §. 690.

Wo jede Art der übrigen Früchte und das ausgedroſchene Stroh am beſten hingebanſet werde. §. 691.

Von der genauen Unterſuchung der aufgebundenen Früchte vor dem Einfahren derſelben. §. 692.

Die nöthige Unterſuchung der hingebanſeten Früchte wird angelegentlichſt empfohlen. §. 693.

Wie man bei der Einſcheurung der Früchte zweckmäßig verfahre, um dieſelbe gehörig zu befördern und unnütze Arbeit und Verlegenheiten zu verhüten. §. 694.

Die beſte Art des Banſens wird angegeben und beſchrieben. §. 695.

Von den Hebe=Anſtalten in den Scheuern und deren guten Einrichtung in ſolchen Gegenden, wo man ſchwere Bunde bindet. §. 696.

Das genaue Zählen der eingeſcheuerten Früchte nach Stiegen oder Gebunden, Mandeln u. ſ. w. wird ſehr empfohlen. §. 697.

Welche Früchte man in die Schaafſtälle legen, und wie lange man ſolche darin liegen laſſen könne. Bei veredelten Schäfereien wird hierbei beſondere Vorſicht empfohlen. §. 698.

Dritte Abtheilung.

Von der Anlegung guter Feimen oder Diemen.

Einleitung: warum gute Feimen oft erforderlich ſind. §. 699.

Wie und wenn ein Oekonom den erforderlichen Ueberſchlag machen könne und müſſe, ob Feimen nöthig ſeyn werden. §. 700.

Welche Früchte ſich am beſten dazu eignen, in Feimen gelegt zu werden. §. 701.

Von der Auswahl des Platzes zu einer Feime und den dabei erforderlichen Berückſichtigungen. §. 702.

Ob, wo und wie man die Feimen mit einem Geſtelle verſehen müſſe und welche Art des Geſtelles die wohlfeilſte und beſte ſey. §. 703.

Wie man auch ohne Geſtell eine Feime hinlänglich gründen könne, um das Getreide gegen das Verderben zu ſichern. §. 704.

Welche Art der Feimen die beſte ſey, ob die runde oder viereckigte. §. 705.

Wie man eine runde Feime gut und feſt banſen und ſolche gegen alles Verderben ſicher ſtellen könne. §. 706.

Von dem gehörigen Decken der Feimen und ob Feimen mit beweglichem Dache zu empfehlen ſind. §. 707.

Wie man ſeine Feimen gegen alle Beſchädigung und gegen das Verderben am beſten ſichere. §. 708.

Ob es gut ſey, eine Feime an die Scheuer, oder an ein anderes Gebäude zu lehnen. §. 709.

Ob man den erforderlichen Umfang einer Feime für eine beſtimmte Anzahl von Getreide genau berechnen könne. §. 710.

Ob man die Mäuſe in den Feimen ſo ſehr zu fürchten habe, und ob ſolche von Vögeln beraubt werden können. §. 711.

Drittes Hauptſtück.

Von der Ausdröſchung, Reinigung und guten Aufbewahrung der Korn- und Hülſenfrüchte.

Einleitung. §. 712.

Erſter Abſchnitt.

Von dem Dröſchen und Reinigen der Korn- und Hülſenfrüchte.

Einleitung. Von den verſchiedenen zu dem Dröſchen und Reinigen der Korn- und Hülſenfrüchte erforderlichen Werkzeugen, oder von den auf einer Scheuer nöthigen Geräthſchaften. §. 713.

Erſtes Kapitel.

Von dem Dröſchen ſelbſt und den dabei nöthigen Vorſichten und Vorkehrungen.

Von den verſchiedenen Arten zu dröſchen. §. 714.

Ob, wann und wo Dröſchmaſchinen rathſam ſeyn können. §. 715.

Von dem Dröſchen durch Menſchenhände und den dabei nöthigen Vorrichtungen und Betrachtungen. §. 716.

Von dem Dröſchen durch Herrndienſte, Tagelöhner und eigene Dienſtboten, und worauf man dabei zu achten habe. §. 717.

Von Stiege- und Himten-Dröſchern und worauf bei dieſen vorzüglich zu ſehen iſt. §. 718.

Ob es beſſer ſey, im Tagelohne, oder im Verdinge auf die angezeigte Art dröſchen zu laſſen. §. 719.

Die Frage: ob es beſſer ſey, viele Dröſcher in einer Schürze oder aber in mehreren kleinen Schürzen anzuſtellen, wird für das Anſtellen in mittelmäßigen Schürzen entſchieden. §. 720.

Ob das überſchnelle Dröſchen rathſam und wenn es beſonders nöthig ſey, auf das Reinausdröſchen zu achten. §. 721.

Nach welcher Ordnung man mit dem Dröſchen verfahren müſſe und ob es gut ſey, alles Korn einer Art gleich hinter einander ausdröſchen zu laſſen. §. 722.

Ueber Probedrusche und wie ſolche mit Vorſicht anzu⸗ſtellen ſind. §. 723.

Die genaue Nachzählung der ausgedroſchenen Stiegen, Mandel u. ſ. w. wird empfohlen. §. 724.

Ueber die Nothwendigkeit einer gehörigen Aufbewahrung und haushälteriſchen Verwendung des Strohes aller Art. §. 725.

Zweites Kapitel.

Von der Reinigung der ausgedroſchenen Früchte.

Welche Vorrichtungen und Ueberlegungen vor der Rei⸗nigung des Getreides nöthig ſind. §. 726.

Von dem Worfeln und der ferneren Reinigung des Ge⸗treides, ſo wie von der beſten Benutzung des leich⸗ten mit Treſpen vermiſchten Korns und der Spreu. §. 727.

Wie oft man die Reinigung des ausgedroſchenen Ge⸗treides vor⸗ und worauf man dabei Rückſicht neh⸗men müſſe. §. 728.

Wie man aus dem Haufen des gewolfelten Getrei⸗des vor dem Aufmeſſen ungefähr beurtheilen kön⸗ne, wie viel Himten oder Scheffel er enthalte. §. 729.

Die nöthige genaue Aufſicht bei dem Einſacken und Fortſchaffen des gereinigten Korns von der Scheuer⸗tenne auf den Kornboden wird angelegentlichſt em⸗pfohlen. §. 730.

Zweiter Abſchnitt.

Von der vorſichtigen Aufbewahrung des gereinigten Ge⸗treides aller Art.

Einleitung. §. 731.

Erſtes Kapitel.

Von der zweckmäßigen Anlegung und Einrichtung der Kornböden.

Wo und wie gute Kornböden angelegt werden müſſen. §. 732.

Welche Geräthſchaften auf einem gut eingerichteten Kornboden vorhanden ſeyn müſſen. §. 733.

Die Reinigung der Kornböden und das häufige Unterſuchen der Dichtheit deſſelben wird ſehr empfohlen. §. 734.

Von der Behandlung des Getreides auf den Kornböden. §. 735.

Wie und wie hoch man die Bette anlegen und warum man ſie jedesmal, nach dem Abmeſſen einiger Früchte von ſelbigen nach dem Umſtechen u. ſ. w. wieder ebnen müſſe. §. 736.

Wie man den Inhalt eines Getreidebettes, der Himten- oder Scheffelzahl u. ſ. w. nach, ungefähr überſchlagen könne. § 737.

Die genaueſte Vorſicht bei dem Auf- und Abmeſſen wird aus Erfahrung angerathen. §. 738.

Welche Vorkehrungen man treffen müſſe, um den Zinsmeiern ꝛc. die Ablieferung unreiner und ſchlechter Früchte abzugewöhnen. §. 739.

Zweites Kapitel.

Von den Kornfeinden, deren Abhaltung und Vertilgung.

Die verſchiedenen Arten der Kornfeinde werden angegeben. §. 740.

Die Mittel, dieſe Kornfeinde abzuhalten, werden kürzlich angezeigt und bei einander geſtellt. §. 741.

Die Frage: ob es Vertilgungs-Mittel wider alle Kornfeinde gebe, wird kürzlich unterſucht und die

zweckdienlichſten werden mit wenigem angegeben. §. 742.

Drittes Kapitel.

Von der genauen Aufſicht über die Kornböden und der Führung genauer Auf- und Abmeſſungs-Regiſter.

Warum genaue Aufſicht über die Kornböden ſo ſehr nöthig ſey. §. 743.

Von den Mitteln, die Aufſeher über die Kornböden gehörig achtſam zu machen. §. 744.

Ob es zuverläſſige Mittel gebe, ungetreue Verwalter zu kontrolliren. §. 745.

Ob und wenn es nöthig ſey, dem Aufſeher über die Kornböden Krimpmaaß zu geſtatten und wie viel zu geſtatten ſey. §. 746.

Viertes Hauptſtück.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Benutzung der behackten Brachfrüchte, insbeſondere der Kartoffeln.

Einleitung. §. 747.

Wichtige Regel bei der Einerndtung aller behackten Brachfrüchte. §. 748.

Es wird noch eine beſondere Art der Durchwinterung des Saatkopfkohls angegeben. §. 749.

Einziges Kapitel.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Benutzung der Kartoffeln.

Einleitung und kurze Bemerkungen wegen der Einerndtung der Kartoffeln. §. 750.

Die verſchiedenen Einerndtungs-Zeiten der Kartoffeln werden angegeben. §. 751.

Von den verſchiedenen Arten der Einerndtung wird das Nöthige angegeben. §. 752.

Wie man die Kartoffeln vorſichtig aufbewahren ſolle, wird mit wenigem gezeigt. §. 753.

Etwas über die mannigfaltige Benutzung der Kartoffeln. §. 754.

Ob man auch die erfrornen Kartoffeln noch als Viehfutter benutzen könne. §. 755.

Fünftes Hauptſtück.

Von der Einerndtung, ferneren Behandlung, Aufbewahrung und vortheilhaften Benutzung der Handelskräuter.

Einleitung. §. 756.

Erſter Abſchnitt.

Von der Abbringung, Einerndtung, und ferneren Behandlung der Schotentragenden ölhaltigen Früchte und des Mohns, bis ſie Kaufmannsgut werden, und deren vorſichtiger Aufbewahrung.

Vorerinnerung über die zwiſchen der Einerndtung der ölhaltigen mit Schoten verſehenen und der der übrigen ölhaltigen Saamen tragenden, der Korn- und Hülſenfrüchte herrſchenden Verſchiedenheit. §. 757.

Ob man die mit Schoten verſehene Oelſaat völlig reif werden laſſen dürfe, bevor man ſie ſchneidet und woran man erkennt, ob es Zeit zu deren Abbringung ſey. §. 758.

Die verſchiedenen Arten, die bemeldete Oelſaat zu ſchneiden, oder zu mähen, werden angegeben und das

Schneiden mit der Sichel wird, als die beſte, aus Gründen empfohlen. §. 759.

Zu welcher Tageszeit man die Mäher und Binder der Oelſaat anſtellen und wie lange man ſie arbeiten laſſen müſſe, auch wie ſonſt bei der Arbeit zu verfahren ſey. §. 760.

Ob es beſſer ſey, die gemähete Oelſaat in kleinen ungebundenen Haufen liegen, oder aber aufbinden und aufſtiegen zu laſſen. §. 761.

Die verſchiedenen Arten, die Oelſaat auszudröſchen, werden beſchrieben. §. 762.

Ob es zuträglicher ſey, die Oelſaat im Felde oder in der Scheuer ausdröſchen zu laſſen. §. 763.

Wie die völlig trockne Oelſaat weiter gereinigt werde und worauf man dabei zu achten habe. §. 764.

Von der Aberndtung des Mohnſaamens, woran man deſſen Reife erkenne und wie man ihn, bis zur völligen Reinigung, behandle. §. 765.

Zweiter Abſchnitt.

Von der Einerndtung, Zubereitung, Aufbewahrung und Benutzung des Hanfes und Flachſes.

Einleitung. §. 766.

Erſte Abtheilung.

Von der Einerndtung und ferneren Behandlung des Hanfes.

Erſtes Kapitel.

Von der Einerndtung des Hanfes.

Die verſchiedenen Arten der Einerndtung des Hanfes werden angegeben. §. 767.

Wie die Reife, oder das Reifſeyn des Hanfes erkannt werde. §. 768.

Zweites Kapitel.

Von der ferneren Behandlung des Hanfes, bis er Kaufmannsgut wird.

Von dem Abdröſchen des Hanf-Saamens und der Benutzungsart deſſelben. §. 769.

Die verſchiedenen Arten, den Hanf zu rotten, oder röthen, werden angegeben. §. 770.

Von der ferneren Behandlung des Hanfes nach der Rotte, bis zum Klopfen u. ſ. w. §. 771.

Vom Klopfen und Brechen des Hanfes u. ſ. w. §. 772.

Zweite Abtheilung.

Von der Einerndtung, Zubereitung, Aufbewahrung und Benutzung des Flachſes.

Einleitung. §. 773.

Erſtes Kapitel.

Von der Einerndtung des Flachſes.

Wann es Zeit ſey, an das Einerndten des Flachſes zu gehen, oder von den Kennzeichen der Zeitigung deſſelben. §. 774.

Von dem Rüffeln oder Reppeln des Flachſes, oder der Abſondernng der Saamenkapſeln von den Hälmchen. §. 775.

Von der vorſichtigen Aufſchüttung und Aufbewahrung der Knoten, oder Saamenkapſeln und deren Gebrauche. §. 776.

Zweites Kapitel.

Von der Zubereitung des Flachſes, bis er zum Spinnen geeigenſchaftet iſt.

Einleitung. §. 777.

Erſter Abſchnitt.

Von den verſchiedenen zur Zubereitung des Flachſes nöthigen Vorrichtungen und Werkzeugen.

Von dem Rotten und demjenigen, was bei deren Anlage zu beobachten iſt. §. 778.

Von den Treiten, Booke-Hammern, Booke-Mühlen oder Flachsmühlen. §. 779.

Von Flachsbrechen und Brechmühlen. §. 780.

Von den verſchiedenen Arten der Riſtelwocken, Schwingen und Schwingebretter. §. 781.

Von Flachs-Ribben und Hecheln. §. 782.

Zweiter Abſchnitt.

Von der Zubereitung des Flachſes ſelbſt und demjenigen, worauf ein guter Oekonom dabei zu achten habe.

Von dem ſehr wichtigen Rotten, Röten, Röſten des Flachſes und der dabei nöthigen Vorſicht. §. 783.

Von dem Trocknen des gerotteten Flachſes. §. 784.

Vom Treiten oder Booken des Flachſes. §. 785.

Von dem ferneren ſtarken Dörren des Flachſes. §. 786.

Von den Flachsbrechen und dem, was dabei zu beobachten, auch was von den Brechmühlen zu halten und wozu der Abfall beim Brechen, Scheefe genannt, am beſten zu gebrauchen iſt. §. 787.

Von Riſten, Riſteln und Schwingen des gebrochenen Flachſes und dem, was dabei zu bemerken iſt. §. 788.

Von der ferneren Zubereitung des geſchwungenen Flachſes, dem Hecheln und Ribben. §. 789.

Wie viel von den verſchiedenen Bearbeitungen ein Tagelöhner und ein Heerndienſtpflichtiger in einem Tage zu leiſten, der Regel nach, verpflichtet ſey. §. 790.

Dritter Abſchnitt.

Von der Einerndtung und Aufbewahrung des Kümmels und Aniſes.

Erſtes Kapitl.

Von der Einerndtung und weitern Behandlung des Kümmels.

Ueber die Kennzeichen der Reife des Kümmels und die einfache Art der Einerndtung deſſelben. §. 791.

Das Ausklopfen, Reinigen und Aufbewahren des Kümmels wird mit wenigen gelehrt. §. 792.

Zweites Kapitel.

Von der Einerndtung, ferneren Behandlung und Aufbewahrung des Aniſes.

Die Erndtungszeit und deren Weiſe, ſo wie die Kennzeichen der Reife werden angegeben. §. 793.

Die weitere Behandlung des Aniſes wird kürzlich gelehrt. §. 794.

Vierter Abſchnitt.

Von der Einerndtung und vorſichtigen Behandlung und Aufbewahrung des Hopfens.

Die Zeichen der Reife und die Art der Einerndtung und Behandlung des Hopfens werden angegeben. §. 795.

Die vorſichtige weitere Behandlung und Aufbewahrung des Hopfens wird gezeigt. §. 796.

Etwas über die Benutzung der Hopfenranken, die Aufbewahrung der Hopfenſtangen u. ſ. w. §. 797.

Sechſtes Hauptſtück.

Von der vortheilhaften Benutzung und zu Gelde-Machung der gewonnenen Landhaushalts-Erzeugniſſe.

Einleitung. §. 798.

Erſter Titel.

Von der vernünftigen Erſparung der gewonnenen Erzeugniſſe und deren Verkaufung im einfachſten, natürlichen Zuſtande.

Von der vernünftigen Erſparung der Erzeugniſſe. §. 799.

Von der Verkaufung oder Verſilberung der Erzeugniſſe, insbeſondere der Oelſaat, des Korns und der Hülſenfrüchte, in ihrem natürlichen Zuſtande und was dabei zu beobachten und zu überlegen. §. 800.

Wie ein Oekonom ſich helfen ſolle, wenn er, der Orts- und andern Verhältniſſe wegen ſein Korn

in der Nachbarſchaft nicht verkaufen kann und mit keiner Brandteweinbrennerei u. dergl. verſehen iſt. §. 801.

Wie ein guter Oekonom ſich, bei zu erwartenden Kornſperren, zu helfen und gegen Schaden zu ſichern ſuchen müſſe. §. 802.

Von den Vorzügen derjenigen Landhaushaltungen, welche die Gelegenheit haben, ihren Erderzeugniſſen, durch Brauerei und Brandtewein-Brennerei, insbeſondere durch die letzten beiden, einen ſicheren Abſatz zu verſchaffen. §. 803.

Zweiter Titel.

Von der Brandtewein-Brennerei und Brauerei.

Nöthige Ueberlegungen, welche ein Gutsbeſitzer vor Anlegung einer Brennerei oder Brauerei anſtellen muß. §. 804.

Erſtes Kapitel.

Von der Brandtewein-Brennerei.

Erſter Abſchnitt.

Von dem Brennhauſe und deſſen Zubehörungen, ſo wie von den darin nöthigen Geräthſchaften und Vorrichtungen.

Von der zweckmäßigen Anlegung eines Brennhauſes, oder einer Brennerei, nebſt Zubehörungen, wie auch des Maſtſtalles und der Miſte. §. 805.

Von der zweckmäßigen Einrichtung der Blaſen. §. 806.

Etwas über die vorſichtige Stellung und Einmaurung der Blaſen und Waſſerkeſſel, Einrichtung des Heerdes, Heizlochs u. ſ. w. §. 807.

Von den Kühlfäſſern und übrigen Kühlapparaten. §. 808.

Von den Bütten, Bottichen, oder Tienen. §. 809.

Von den Rinnen, Läuter- Wein- und Nachgangs-Tonnen ꝛc. §. 810.

Von den übrigen bei einer Brennerei nöthigen Geräthſchaften. §. 811.

Beiſpiel von einer wirklich exiſtirenden Brennerei, um das in dem Obigen Vorgetragene deſto begreiflicher zu machen. §. 812.

Von den Vorrichtungen und Vorkehrungen im Maſtſtalle. §. 813.

Zweiter Abſchnitt.

Von den verſchiedenen Natur-Erzeugniſſen, woraus man, neueren Erfahrungen zu Folge, Brandtewein brennen kann, und beſonders von den allgemein anwendbaren derſelben und deren Behandlung.

Von den zu Erzielung des Brandteweins tauglichen Haushalts-Erzeugniſſen. §. 814.

Erſte Abtheilung.

Von den verſchiedenen zum Brandteweinbrennen tauglichen Korn-Arten und deren Behandlung, bis ſie als Maiſche auf die Läuter-Blaſe gebracht werden können.

Von den zum Brandteweinbrennen tauglichen Kornarten. §. 815.

Ueber die nöthige Vorſicht bei dem Korn-Ankaufe. §. 816.

Vom Malzmachen und den verſchiedenen Arten des Malzes und deren Behandlung. §. 817.

Vom Schroten des Kornes und Malzes und dem, was dabei zu beobachten iſt. §. 818.

Vom Aufbewahren des Schrotes. §. 819.

Vom Einmaiſchen und der dabei nöthigen Aufſicht und Kontrolle. §. 820.

Vom Abbrennen der Maiſche. §. 821.

Vom Stellen, Anſtellen der Maiſche und der Bereitung eines guten künſtlichen Hefens, ſo wie von den Kennzeichen einer vollendeten Gährung. §. 822.

Zweite Abtheilung.

Von den Kartoffeln und deren Behandlung bis ſie, als ſtücke, auf die Blaſe gebracht werden können.

Von der Zubereitung der Kartoffeln, um Brandtewein daraus zu brennen. §. 823.

Vom Einmaiſchen des Kartoffelbreies. §. 824.

Vom Stellen der Kartoffel-Maiſche. §. 825.

Dritter Abſchnitt.

Vom Brandteweinbrennen ſelbſt.

Erſte Abtheilung.

Vom Abtreiben des Läuters, (Lutters).

Vom Füllen der Blaſe und dem, was dabei zu beobachten iſt. §. 826.

Von der Lenkung des Feuers, nachdem die Blaſe gefüllt worden, und der Behandlung der Maiſche, bis zum wirklichen Uebertreiben. §. 827.

Von dem vorſichtigen Lutiren, oder Verkleben des Helms und ſeines Schnabels. §. 828.

Vom wirklichen Angehen der Blaſe, woran man es erkenne und was man dann zu beobachten habe. §. 829.

Woran man erproben könne, ob noch Geiſt oder Spiritus in der Blaſe ſey und übergehe. §. 830.

Zweite Abtheilung.

Von der Weinblaſe und dem Weinen oder Weinmachen.

Die Größe der Weinblaſe wird angegeben. §. 831.

Von dem Weinen oder dem Halbweinmachen. §. 832.

Dritte Abtheilung.

Vom Brandteweinmachen.

Wie man aus dem ſtärkern Läuter und dem Halbweine Brandtewein mache und wie dabei zu verfahren ſey. §. 833.

Wie man erproben könne, ob der gewonnene Brandtewein die erforderliche Stärke habe und probehaltig ſey. §. 834.

Worauf der Brenner, bei Abtreibung des Brandteweins, vorzüglich zu achten habe. §. 835.

Wodurch man dem Brandteweine einen in der Gegend beliebten Geſchmack geben könne. §. 836.

Wie man dem Brandteweine die ſogenannte Probe, oder Probehaltigkeit, auf eine unſchädliche Weiſe verſchaffen könne. §. 837.

Wie man dem Brandteweine den brenzlichten oder brandigen Geſchmack benehmen könne. §. 838.

Wie der Nachgang noch benutzet werden müſſe. §. 839.

Vierte Abtheilung.

Von der Behandlung des Brandteweins in der Niederlage.

Von dem Niederlagsorte ſelbſt und den beſten Aufbewahrungs-Gefäßen. §. 840.

Vorſicht, welche bei einer neu anzulegenden Brandteweins-Niederlage zu beobachten. §. 841.

Von den in einer Brandteweins-Niederlage nöthigen Geräthſchaften. §. 842.

Von der Behandlung des Brandteweins in der Niederlage. §. 843.

Wie man bei dem Verkaufe des Brandteweins aus der Niederlage mit Vorſicht zu verfahren habe. §. 844.

Vierter Abſchnitt.

Vom Ankaufe des Viehes und deſſen Mäſtung mit den Brandteweins-Träbern, oder den Spülicht, der Wäſche.

Welche Art des Viehes ein Oekonom mit dem größten Vortheile mäſte. §. 845.

Von der Beurtheilung eines anzukaufenden Ochſen in Rückſicht ſeines Alters, ſeiner Geſundheit und Maſtungs-Fähigkeit. §. 846.

Von den Vorſichts-Maaßregeln beim Ankaufe des magern Viehes und andern hieher gehörigen Notizen. §. 847.

Vom Aufſtallen, oder Vorbinden, der Ochſen und der dabei anzuwendenden Vorſicht. §. 848.

Vom Verkaufe des fetten Viehes und wie deſſen Preis auszumitteln. §. 849.

Wie man ſich gegen die Chikanen der Schlachter bei dem Verkaufe des fetten Viehes ſichern könne und müſſe. §. 850.

Wie derjenige Oekonom verfahren müſſe, welcher, neben dem Maſtſtalle der Brennerei, noch andern Stallraum und hinlängliches Futter hat. §. 851.

Fünfter Abſchnitt.

Von der Benutzung des Nachgangs- oder Nachlaufs, (Phlegma) zum Cidereſſigmachen.

Die Benutzungs-Arten des Nachgangs werden kürzlich berührt. §. 852.

Die Manipulation des Nachlaufs, um Eſſig daraus zu machen, wird deutlich dargelegt. §. 853.

Siebentes Hauptſtück.

Vom Brauen.

Einleitung. §. 854.

Erſter Titel.

Von der zweckmäßigen Anlegung und innern Einrichtung eines Brauhauſes und den darin erforderlichen Geräthſchaften.

Von der zweckmäßigen Anlage eines Brauhauſes und ſeiner Zubehörungen. §. 855.

Von den zum Betriebe einer Brauerei nöthigen Geräthſchaften. §. 856.

Etwas über die vorſichtige und zweckmäßige Anlegung des Brauofens und des Heerdes unter der Braupfanne. §. 857.

Von der Malz-Tenne und den Malzboden, auch den darauf erforderlichen Geräthſchaften. §. 858.

Zweiter Titel.

Von der Manipulation des Bierbrauens ſelbſt, und der dabei erforderlichen Vorarbeiten.

Erſtes Kapitel.

Vom Malzmachen und Schroten und der dabei erforderlichen ſehr großen Vorſicht.

Einleitung. §. 859.

Von der vorſichtigen Auswahl des zum Malzen beſtimmten Getreides. §. 860.

Vom Malzmachen ſelbſt und den verſchiedenen Arten deſſelben, ſo wie von der Behandlung jeder Art. §. 861.

Vom Schroten des Malzes und deſſen Behandlung, ehe es in die Mühle geſchickt wird. §. 862.

Zweites Kapitel.

Vom Brauen ſelbſt und was dabei zu beobachten.

Die Verſchiedenheit der Manipulation bei dem Weiß- und Braunbierbrauen wird mit wenigem berührt. §. 863.

Von der Vorarbeit, oder den Vorbereitungen zum Brauen. §. 864.

Von der Hauptarbeit, oder dem eigentlichen Brauen ſelbſt. §. 865.

Von der Nacharbeit, oder dem Anſtellen und Faſſen des Biers. §. 866.

Von der Controllirung des Braumeiſters. §. 867.

Nutzungs-Anſchlag einer Weißbier-Brauerei, in der jedesmal 10 halbe Faß Bier gebrauet werden. §. 868.

Etwas über das Braunbierbrauen. §. 869.

Von der Aufbewahrung und Benutzung der Hefen. §. 870.

Von der Aufbewahrung und Benutzung des Biers. §. 871.

Von der Benutzung des Abfalls, oder des ſogenannten Muths und der Träbern. §. 872.

Dritter Titel.

Vom Biereſſig-Brauen.

Einleitung. §. 873.

Von der Manipulation des Biereſſig-Brauens. §. 874.

Vom Abkühlen und Anſtellen der Biereſſig-Würze. §. 875.

Von der ferneren Behandlung der Würze und deren Hinſchaffung nach und Behandlung in der Eſſigkammer. §. 876.

Von der Aufbewahrung des zeitigen Eſſigs und der Verbeſſerung des verdorbenen. §. 877.

Dritter Theil.

Von der Einerndtung, Einſcheurung und Aufbewahrung der gewonnenen Wieſen- und Feld-Erzeugniſſe.

Einleitung und Vorerinnerung.

§. 614.

Der Hauptzweck, warum jeder Oekonom arbeitet, warum er nachſinnt und überall die nöthigen Vorkehrungen trifft, um ſeinen Aeckern und Wieſen den möglich höchſten Ertrag abzugewinnen, iſt unſtreitig der: die durch ſeinen Fleiß und Gottes Segen gewonnenen Früchte zu genießen und zu den Zwecken, wozu er ſie beſtimmt hat, verwenden zu können, eben dadurch aber im Ganzen den höchſten Geldgewinn aus ſeiner Bemühung zu ziehen.

Es folgt alſo ganz natürlich, nach dem Bau oder der Erzielung der Wieſen- und Feld-Erzeugniſſe, die Einſammlung, Einbringung und Aufbewahrung derſelben, und macht gewiſſermaaßen den Hauptgegenſtand der Oekonoimie aus.

Wie man nun aber mit der nöthigen Vorſicht einſammlen, einſcheuren und aufbewahren ſolle, davon ſoll in dieſem dritten Theile gehandelt werden.

Bemerkung. Da die Einerndtung, Aufbewahrung und Verwendung der behackten Brachfrüchte und Futterkräuter von der der Wieſen- und Feld-Erzeugniſſe ſo ganz verſchieden iſt, ſo habe ich davon gleich bei jeder Art jener Brachfrüchte, jedoch mit Ausnahme der Kartoffeln, im zweiten Theile gehandelt und glaube darin nicht gefehlt zu haben.

Erſtes Hauptſtück.

Von der Einſammlung, oder Einerndtung der Gräſereien, der ölhaltigen, der Halm- und Hülſenfrüchte und des Flachſes.

Einleitung.

§. 615.

Bei der Einerndtung der Erd-Erzeugniſſe jeder Art herrſchen ſo manche Verſchiedenheiten; es ſind dabei ſo manche Vorſichten und Ueberlegungen nöthig, um das Erbauete nun auch gehörig zu genießen; ſolches mit Vortheil, mit Erſparung von Mühe und Zeit einzuſammlen; nichts davon umkommen oder verloren gehn zu laſſen; es vor dem Verderben zu ſichern u. ſ. w. u. ſ. w., daß wahrlich ein erfahrner Oekonom nicht ſelten alle ſeine Ueberlegungskraft und allen Verſtand aufbieten muß, um ſich ſelbſt dann noch gegen Schaden und Nachtheil zu ſichern, wann er den Segen Gottes auf ſeinen Aeckern und Wieſen, mit Dankgefühl gegen den Geber alles Guten, vor ſich ſieht.

Durch verkehrtes Benehmen in dieſem wichtigen Zeitpunkte hat ſich ſchon mancher Oekonom geſchadet und nicht ſelten den erſten Grund zu ſeinem nachherigen Ruine gelegt.

Wenn ich daher von der Weiſe, wie man die mit Fleiß und Emſigkeit erbauten Früchte des Bodens mit Vorſicht einſammlen, einſcheuren und aufbewahren ſolle, recht umſtändlich handle; wenn ich dabei auf manches, was nur gar zu leicht überſehen wird, aufmerkſam mache, ſo ſchmeichle ich mir, keine unnütze und undankbare Arbeit zu übernehmen. Ich werde demnach nicht nur über die verſchiedenen Arten der Abbringung, Einerndtung und Einſcheurung der Früchte, über die dabei üblichen Werkzeuge und Geräthe, die hergebrachten Kunſtausdrücke u. ſ. w., ſondern auch über die vortheilhafte Art, womit jede beſondere Gattung der Erzeugniſſe abgebracht, eingeerndtet und eingeſcheuert werde, und was dabei zu beobachten ſey, das Nöthige ausführlich vortragen.

Erſter Abſchnitt.

Ueber die verſchiedenen Einerndtungs-Arten, die dabei erforderlichen und gewöhnlichen Werkzeuge und Kunſtausdrücke, ſo wie über dasjenige, worauf ein guter Oekonom vor Anfang der Erndte zu achten hat.

§. 616.

Die verſchiedenen Erndtungs- und Abbringungs-Arten werden kürzlich angegeben.

Bei der Abbringung und Einerndtung der Feld-Erzeugniſſe herrſcht eine große Verſchiedenheit. Einige derſelben werden nahe über dem Boden abgeſchnitten, abgehauen oder abgemähet, wie die Oel-Saat-, die Halm- und Hülſenfrüchte; andere werden mit der Wurzel ausgeriſſen, als: Hanf und Flachs; andere werden ausgepflügt, ausgegraben, oder mit ſinnreich erdachten Werkzeugen ausgehoben, z. B. Kartoffeln,

allerlei Arten von Rüben; andere werden mit ſcharfen Werkzeugen über der Erde abgehauen oder abgeſtochen, wie die Kohlarten. Bei dem Binden, Aufſtellen und Aufhäufen, oder Aufſtiegen, Aufmandeln u. ſ. w. herrſcht, nach Verſchiedenheit der Gegenden und nach der Verſchiedenheit der Getreide-Arten, auch große Verſchiedenheit. An einigen Orten, wo man die Winterfrüchte mit der Sichel ſchneidet, legt man den Roggen und Weizen in große Haufen, ſchneckenförmig und mit den Aehren einwärts zuſammen und bedeckt den Haufen auf der Spitze mit einer Strohhaube, an einigen Orten bindet man dicke Bunde mit zwei Strohſeilen und knebelt ſie mit dem Bindelſtocke, an andern dicke Bunde mit einer Weede (Weidenzweige), an andern bindet man dünne Garben mit einem Strohſeile, welches man gleich oben von jeder Garbe zu nehmen pflegt, obgleich dieſe Art meiſtens Strohmangel zum Grunde hat und nicht die beſte iſt, indem dabei manches Korn verloren geht. An einigen Orten ſetzt man die Bunde Mandelweiſe, d. h. je 15 und 15, an andern Stiegeweiſe, je 20 und 20 zuſammen u. ſ. w.

Mit jeder dieſer Abbringungs- und Aufſtellungs-Arten und den dabei nöthigen Werkzeugen und Handgriffen, ſo wie mit den dabei üblichen Kunſtausdrücken u. ſ. w., muß ſich ein angehender Oekonom durchaus praktiſch bekannt

machen. Die Werkzeuge muß er genau kennen lernen, um deren einzelne Theile gehörig und mit den üblichen Provinzial-Namen belegen zu können; um deren Beſtimmung und Nutzen zu wiſſen; um von der zweckmäßigen Zuſammenſetzung und Richtung derſelben gehörige Begriffe zu haben und ſolche zur rechten Zeit anwenden zu können.

Die Handgriffe muß er praktiſch erlernen, um erforderlichen Falls im Stande zu ſeyn, den Untergebenen zu zeigen, wie ſie beſſer und mit mehrerem Vortheile, das heißt, zweckmäßiger und mit weniger Kraft- und Zeit-Aufwande, geſchehen können.

Selbſt bei einer und der nämlichen Art von Feld-Erzeugniſſen herrſcht in den verſchiedenen Provinzen Deutſchlands eine verſchiedene Art, ſolche zu hauen oder zu mähen. Z. B. in einigen Gegenden mähet man Bohnen, Erbſen und andere Hülſenfrüchte mit der Senſe, die vorne am Stiele, da, wo die Klinge mit ihm verbunden iſt, einen großen Nagel hat; in meiner Gegend mäht man ſie mit dem Siget oder Siehe, einem noch nicht gehörig bekannten Werkzeuge, womit man auch Roggen und Weizen zu mähen pflegt, die man in andern Gegenden mit der Senſe abmähet und in andern wieder mit der Sichel ſchneidet.

Auf alle dieſe Verſchiedenheit muß ein guter Oekonom achten, um die vortheilhafteſte Art der Abbringung und Aufhäufung zu wählen.

Die Mühe und den Fleiß, welche es koſtet, mit allen dieſen Werkzeugen, Handgriffen und Arbeiten praktiſch bekannt zu werden, muß er nicht ſcheuen; denn nur dann wird er die gehörige Autorität bei ſeinen Untergebenen haben, wenn er die Werkzeuge, ihre Richtung u. ſ. w. und die Arbeit ſelbſt gehörig zu beurtheilen im Stande, und noch mehr, wenn er fähig iſt, die Arbeit auf die beſte Art vorzumachen; wenn er jedes Ding mit ſeinem rechten Namen nennt u. ſ. w. Nur dann wird er im Stande ſeyn, zweckmäßige Verbeſſerungen bei dieſem oder jenem Werkzeuge anzubringen, oder beſſere zu erfinden, wenn er es nicht unter ſeiner Würde hält, ſich mit den einzelnen Theilen der vorhandenen und deren Nutzen genau bekannt zu machen. Nur dadurch ſind die verſchiedenen Acker- und Erndte-Werkzeuge nach und nach, beſonders in England, in neueren Zeiten zu größerer Vollkommenheit gebracht worden, nur dadurch ſind neue und ſchönere erfunden worden, daß denkende Köpfe ſich die Unterſuchung der Zweckmäßigkeit der vorhandenen angelegen ſeyn ließen, und es leidet keinen Zweifel, daß, wenn erſt denkende Köpfe in größerer Zahl ſich der deutſchen Landwirthſchaft widmen, und es nicht mehr zu klein finden, ſich mit

der Einrichtung und dem Gebrauche der Acker- und Erndte-Werkzeuge genau bekannt zu machen, noch manche Verbeſſerung des einen und des andern geſchehen und manche nützliche Vorrichtung bei ſelbigen bekannter werden wird. Ich halte es daher nicht für überflüſſig und zwecklos, über die Erndte-Werkzeuge und deren Einrichtung und Gebrauch hier etwas zu ſagen.

§. 617.

Die verſchiedenen Erndte-Werkzeuge werden nach ihren einzelnen Theilen beſchrieben, deren Gebrauch wird gezeigt, und deren Zweckmäßigkeit wird kürzlich beurtheilt.

Man kann die Erndte-Werkzeuge füglich in drei Klaſſen abtheilen, nämlich:

I. ſolche, welche zur Abbringung der Halm-, Hülſen- und Oel-Saat-Früchte dienen; dahin gehören, ſo viel mir bekannt:

1. das Sieget oder Sieh, nebſt ſeinem Maaßhaken (Maathaken),
2. die Senſe mit ihren verſchiedenen Vorrichtungen und
3. die Sichel.

II. Solche, womit das Gemähte gewendet, zuſammengebracht und auf die Fahrzeuge geladen wird, als:

1. eiſerne Gabeln, Forken, und
2. hölzerne Harken;

III. ſolche, welche dazu gebraucht werden, die Früchte vom Felde in die Scheuern u. ſ. w. zu bringen; dahin gehören:

1. Erndte-Wagen und
2. Erndte-Karren.

Ueber alle dieſe werde ich das Nöthigſcheinende kürzlich ſagen.

§. 618.

Von der Geſtalt und dem Gebrauche des Sigets und des dazu gehörigen Maaßhakens.

1. Das Siget, ein, meiner Ueberzeugung nach, ſehr zweckmäßiges Mähwerkzeug, bei deſſen Gebrauche der Arbeiter nicht ſo ſehr ermüdet, als bei dem Gebrauch der Senſe und Sichel; welches vorzüglich gut zu der Abbringung der Hülſenfrüchte dient und, meiner Meinung nach, nicht ſo bekannt iſt, als es zu ſeyn verdiente, halte ich für Pflicht, vor allen andern genau zu beſchreiben und von ſelbigem, ſo wie von dem dazu gehörigen Maaßhaken, eine nach dem Maaßſtabe verfertigte Zeichnung beizufügen. Es iſt, wenn man will, eine kleine Senſe, eine Hauſenſe, hat aber einen ganz andern Stiel, eine andere Richtung u. ſ. w. und bei ſeinem Gebrauche iſt der Maaßhaken unentbehrlich.

An dem Siget iſt a. die Klinge und b. vorzüglich der ſehr gut ausgedachte Stiel, das Schneet genannt, zu bemerken.

Die Klinge iſt einer Senſenklinge ähnlich, nur kleiner und etwas mehr gekrümmt, auch nicht ſo breit wie jene. Sie iſt gewöhnlich $2\frac{1}{4}$ Kalenbl. Fuß lang und $2\frac{1}{2}$ Duodezimal Zoll breit. S. Taf. I. Fig. 1. a. b. Sie wird durch den an ihrem Ende befindlichen Zapfen c., der Haken genannt, mit dem Stiele, vermittelſt eines eiſernen Ringes d., feſtgemacht und durch einen hölzernen Keil feſtgehalten. Sie bildet zwar mit dem Stiele oder Schneete einen rechten Winkel; allein ihre Fläche ſelbſt muß eine etwas ſchräge Richtung haben und die Spitze muß etwas in die Höhe gerichtet ſeyn, damit ſie bei dem Gebrauche die Halme überall gleich hoch über der Erde abhaue. Fig. 2. zeigt die Richtung der Spitze und die Richtung der Fläche ſelbſt. Wenn die Spitze nicht etwas in die Höhe gerichtet wäre, ſo würde der Arbeiter damit zu leicht in den Boden hauen, alſo nicht nur in der Arbeit aufgehalten werden, ſondern auch das Werkzeug ſelbſt verderben.

Die Richtung bekommt die Klinge einmal durch die Art, wie der Zapfen oder Haken daran geſchmiedet iſt, zum andern und hauptſächlich aber durch die Art, wie dieſer Haken

in dem Ringe feſtgekeilt wird. Geſchickte Arbeiter wiſſen, auf dieſe letzte Art der Klinge ſehr leicht und ſchnell die nöthige Richtung zu geben.

Das Schneet, oder der ſehr zweckmäßige Stiel, Fig. 2. e. f. iſt, der Regel nach, im ganzen 2 gute Kalenbergiſche Fuß lang, und von dieſen kommen 1¾ Fuß auf den geraden Stiel. Es wird jedoch nach der Größe des Arbeiters die Länge des Schneets am beſten abgemeſſen, wenn die Arbeit bequem geſchehen ſoll, und dann werden natürlich die Verhältniſſe anders. Das mit dieſem graden Stiele einen rechten Winkel bildende Queerholz, der eigentliche Griff e. g., 3 Duodezimal Zoll lang, hat vorne auf der Ecke einen runden, aber flachen, Ausſchnitt, worin der Daumen ruhet, und iſt ſelbſt viereckigt, jedoch mit abgerundeten Ecken, damit er die Hand nicht verletze. Hinten an dieſem Queerholze erhebt ſich ein breiteres halbrund erhobenes Stück, der Löffel genannt, welches dem Arme zur Lehne dient, wenn der Arbeiter das zuſammengewälzte Bündel der Halme aufhebt, wovon hernach weiter geredet werden ſoll. Fig. 2. e. h. bildet dies Stück von vorne ab.

An dem geraden Stiele, etwa 1½ Zoll unter dem Queerholze, ſitzt eine kleine lederne Oeſe, oder ein lederner Ring feſtgenagelt i.,

wodurch der Arbeiter bei dem Gebrauche den Vorderfinger ſteckt, damit das Werkzeug nicht fortfliegen und deſto beſſer und ſichrer gebraucht werden könne.

Damit das Schneet bei dem Gebrauche nicht wandelbar werde, ſo wird es ganz aus einem dazu gewachſenen Stück Holz, wozu man gewöhnlich Weiden- oder Eſchen-Holz nimmt, gemacht, und die Stellmacher pflegen die jungen Bäumchen nicht ſelten ganz eigentlich dazu zu biegen, damit ſie nachher die nöthige Geſtalt bei dem Wachſen annehmen.

Der Maaßhaken iſt ſehr einfach und beſteht aus einem etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Fuß langen ſpitzen eiſernen Haken, mit einem 3 Fuß langen Stiele. Fig. 3. Dieſer Stiel wird nach oben zu etwas dicker, unter der dicken Stelle iſt ein ſchräger Abſatz l., worunter der Daumen beim Gebrauche gelegt wird, und durch die dickere Stelle geht ein etwa 3 Zoll langes Loch k., welches dazu dient, die Klinge des Sigets dadurch zu ſtecken und ſo beides mit einander, nach vollbrachter Arbeit, auf der Schulter bequem heimtragen zu können.

Das Ganze koſtet mit Klinge, Haken und Schneet 1 Rthlr. 6 Mgr.; das Schneet allein etwa 9 Mgr., die Klinge, der Haken und Ring aber das Uebrige, nämlich die Klinge

24 Mgr., der Ring 3 Mgr. und der Haken mit dem Stiele 6 Mgr.

Nicht ſelten bricht der Zapfen oder Haken an der Klinge ab und es würde deshalb eine ſehr gute Verbeſſerung ſeyn, wenn ſolcher etwas ſtärker gemacht würde, oder noch ein anderer Zapfen angebracht würde, der vor den Stiel griffe und dem Ganzen mehr Dauerhaftigkeit gäbe.

Der Gebrauch dieſes Werkzeuges iſt folgender: Der Arbeiter faßt mit dem in der linken Hand gehaltenen Maaßhaken, welcher vom Abmeſſen ſeinen Namen hat, diejenige Menge von Halmen, welche er auf einmal abzuhauen gedenkt, und zieht oder drückt ſolche abwärts, von der rechten zur linken Hand, nieder, damit er deſto freier hauen könne; hebt dann das Siget mit im Ellenbogen ſteif gehaltnem Arme mäßig auf, und führt es ſo, daß die Spitze eingreife und das Gefaßte überall gleich hoch abgehauen werde. Das auf jeden Hieb von der linken zur rechten Abgehauene läßt er bei dem erſten Striche ruhig angelehnt ſtehen und indem er in dieſem nämlichen Striche von der rechten zur linken nochmals einhauet, wälzt oder rollt er mit dem Haken, womit er immer weiter greift, und mit dem rechten Fuße alles Abgehauene ſo lange zuſammen, bis er ſo viel hat, als in einen Walch, oder ein Bündel,

eine Garbe, zuſammengebunden werden ſoll; nun ergreift er dies Bündel auf der linken Seite mit dem Maaßhaken, faßt auf der rechten Seite mit der Klinge des Sigets darunter und hebt es auf, ſchwengt es herum, und legt es, mit Hülfe des rechten Beins, welches er gegen die offenen, oder ſogenannten Stürz-Enden der Halme ſetzt, hinter ſich, damit der Binder es ergreifen und binden könne. Um mit dem Siget nun deſto leichter heben zu können, iſt der ſogenannte Löffel dabei angebracht. Auf dieſen legt nämlich der Arbeiter den Arm, und giebt dadurch der Hand bei dem Heben eine große Unterſtützung, welche ganz nach den Regeln des einfachen Hebels berechnet iſt.

Gemeiniglich binden die Arbeiter beim Saubohnen-Mähen um das rechte Bein ein ſtarkes Stück Leder, damit es nicht verletzt werde.

§. 619.

Ueber die Geſtalt und den Gebrauch der Senſe und über die verſchiedenen Vorrchitungen bei derſelben.

2. Die Senſe, ein ziemlich allgemein bekanntes Mäh-Werkzeug, Taf. II. Fig. 1. beſteht gleichfalls

1. aus der $3\frac{1}{2}$ Fuß langen und von der Spitze

nach hinten zu, bis zu der Breite von 4 bis 5 Zoll, zunehmenden Klinge, A. B., deren hinten rund zulaufender und ſchnell breiter werdender Theil, a. b. der Bart genannt wird, und welche

2. durch den Haken, vermittelſt eines eiſernen Ringes,

3. an dem Stiele oder Baume feſtgemacht und feſtgekeilt wird. S. T. II. Fig. 1. bei A. a. b.

Die Richtung der Klinge muß auch hierbei ſo ſeyn, daß ſie bey dem Gebrauche die Halmen überall gleich hoch über der Erde abſchneide und daß ſie den gehörigen Zug habe. Die erſte Richtung bekömmt ſie theils und hauptſächlich durch die Art, wie der Haken oder Zapfen, mit dem die Klinge an den Baum befeſtigt wird, in der Fabrik an ſelbige angeſchmiedet wird, theils aber auch durch die Einkeilung in den Ring, der dieſen Haken feſthält und mit dem Stiele oder Baume verbindet. Die andere Richtung bekömmt ſie einzig durch das Verkeilen in dem eiſernen Ringe am Ende des Baumes, und dieſe wird dadurch erprobt, daß der Arbeiter die Senſe auf das Ende des Baums derſelben ſtellt, ſo daß die Senſe oben iſt, ſich dann gerade gegen den Baum ſtellt und nun den linken Arm ganz ſteif und gerade macht, ſo daß der Arm und der Senſenbaum einen

rechten Winkel bilden, alsdann aber mit der Spitze des zweiten Fingers die Spitze der Senſenklinge berührt. Treffen beide genau zuſammen, ſo iſt dieſe Richtung wie ſie ſeyn muß.

Der Senſenbaum iſt nicht ſo einfach, wie man bei einer flüchtigen Anſicht glauben möchte. Bei demſelben iſt

1. die untere Krümmung, nahe an der Klinge, zu bemerken, wodurch der Gebrauch der Senſe ſehr erleichtert wird, welche jedoch nicht immer vorhanden und nicht wohl zu beſchreiben iſt. Sodann verdient

2. die Art bemerkt zu werden, wie der einen ſtarken Fuß lange Handgriff. Fig. 1. C. D., der mit der linken Hand gefaßt wird, und der mit der rechten Hand zu ergreifende, $\frac{1}{2}$ Fuß lange und 1 Zoll im Durchmeſſer haltende Zapfen E. in ſolchen eingelenkt ſind. Der erſte, 4 Fuß von dem Ende, woran die Klinge befeſtigt iſt, eingezapfte, macht, wie Fig. 1. bei C. zeigt, mit dem Baume einen rechten Winkel und hat vorne einen ſogenannten Kruck, oder eine Krücke c. d.; der Zapfen aber ſteht auf dem Baume $\frac{3}{4}$ Fuß unter dem Handgriffe, nach der Klinge zu, in ſolcher Richtung, daß er mit dem Handgriffe etwa einen Winkel von 130 Graden bildet. Endlich

3. verdient auch die einfache Art bemerkt zu

werden, wie der Streicher, (plattdeutſch de Strecke) der zur Schärfung des Inſtru=ments dient, an ſelbigem befeſtigt iſt. Die=ſer hat nämlich in ſeinem Helf oder Griffe ein Loch; mit dieſem wird er auf einen 2 Zoll hoch über dem Handgriffe in den Baum ein=geſchlagenen und mit demſelben einen rechten Winkel bildenden kleinen Pflock e. geſteckt, und die Spitze deſſelben hält ein lederner Ring f. feſt. S. Taf. II. Fig. 1.

Dieſe, nach Möglichkeit dargeſtellte und be=ſchriebene Senſe bekömmt nun noch verſchie=dene Vorrichtungen, je nachdem ſie zum An=mähen des Weizens und Roggens und der Oelſaat, oder zum Mähen der Hülſen=früchte, oder zum Grasmähen, oder aber zum Mähen der Gerſte und des Ha=fers gebraucht werden ſoll.

Im erſten Falle wird ſie ganz einfach und ohne alle Nebenvorrichtungen gebraucht; im zweiten wird am Ende des Stiels oder Baums ein ſtarker eiſerner Nagel eingeſchlagen, der dazu dient, die abgemäheten Hülſenfruchthalme loszureißen, damit ſie zuſammengewälzt werden können; im dritten Falle wird ſie mit dem ſo=genannten Grasbügel und im vierten mit dem Hafergeſtelle oder Haferſtelle verſehen. An einigen Orten pflegt man aber durch das Erbſen= und Bohnen=Zeug, Dort

genannt, mit der Grasſenſe auf das Schwaad zu mähen.

Der Grasbügel wird auf eine ſehr einfache Art angebracht. Man nimmt nämlich einen jungen grünen Haſel- oder Weidenzweig von hinlänglicher Stärke. Dieſen ſteckt man mit dem dicken, hinlänglich zugeſpitzten, Ende in ein, etwa $\frac{5}{4}$ Fuß vom untern Ende des Senſenbaums in ſelbigem auf der dem eingezapften Griffe entgegenſtehenden Seite, gebohrtes kleines Loch; krümmt ihn nun bis gegen das hintere Ende der Klinge herunter; windet ihn, in der Nähe der Klinge, um den Senſenbaum herum und lenkt die Spitze ſo, daß ſie wieder unter dem eingeſteckten Ende des Zweiges herläuft; biegt ſie dann aber hinter einen, etwa 1 Zoll hoch gerade über der eingeſteckten Spitze eingeſchlagenen Nagel und macht ſo den Bügel feſt, welcher dazu dient, das abgemähete Gras und Korn vorzuſchieben, oder mitzunehmen, damit es in Schwaaden gelegt werden könne. S. Taf. II. Fig. 1. F. G.

Das Haferſtell hingegen iſt eine ganz beſondere Maſchine, welche gleich an dem Stiele oder Baume der Senſe, dicht über der Klinge, angebracht und dort feſtgezapft wird. Es beſteht aus drei ſchmalen hölzernen Streifen, welche die Krümmung der Senſenklinge und beinahe deren Länge haben, übrigens aber durch

Eiſendrath vor dem Abbrechen geſichert und durch kleine Queerriegel mit einander verbunden und mit dem einen Ende in den geraden Senſenbaum gezapft ſind. S. Taf. III. Fig. 1. 2.

Bei dem Gebrauche der Grasſenſe faßt der Arbeiter unter die Krücke des Griffs mit der linken an den Baum und den Zapfen A. mit der rechten Hand, ſo daß der Senſenbaum eine ſchräge Richtung von der Mitte der rechten Lende an, bis vor dem Unterleibe her bekömmt, und führt die Senſe, durch gehörige Biegung des Körpers und Lenkung der Arme, ſo, daß ſie überall gleich hoch über der Erde das Gefaßte abſchneide. Bei dem Mähen mit dem Grasbügel und dem Haferſtelle bedient er ſich eines ganz eigenen Senſenbaums, Taf. III. Fig. 1. u. 2., und keilt die Senſe daran feſt. An dieſem ſitzt, zur Erleichterung der Arbeit, eine Lichte oder Schleife, B. C. Fig. 2., durch eine Linie bei D. befeſtigt. Dieſe Linie wird durch die verſchiedenen Bügel des Haferſtells gezogen, läuft dicht am Baume herauf, unter dem Zapfen durch und die daran befeſtigte Schleife hängt der Arbeiter über den linken Arm, nachdem er die Länge der Linie gehörig abgemeſſen hat, damit er das Gemähete deſto leichter in Schwaade legen könne. Bei dem Mähen der Hülſenfrüchte wird aber durch einen heftigen Ruck das Gemähete in einen

Walch zuſammengeriſſen. Sowohl dieſe letzte Arbeit, als das Mähen mit dem Haferſtelle, iſt ſehr ermüdend, und erfordert einen Mann mit ſtarken Armen und derben Rippen, wo⸗hingegen das Hauen mit dem Siget weit leichter geht. Bei dem Mähen der Halmfrüchte wird eine vorzüglich ſcharfe Senſe erfordert, wenn die Arbeit gut gehen ſoll, und deshalb bedient man ſich dazu gewöhnlich neuer Klin⸗gen, bei dem Grasmähen kann aber ſchon eine ältere Klinge gebraucht werden. Sowohl die Senſen⸗ als die Siget⸗Klingen dürfen nicht zu hart, aber auch nicht zu weich ſeyn. Er⸗ſten Falls würden ſie zu leicht aus⸗ und ab⸗ſpringen, letztern Falls aber ſich zu leicht um⸗legen und ſtumpf werden.

Das Schärfen der Senſen und Siegete ge⸗ſchieht entweder vor der Arbeit durch naſſes Schleifen auf einem guten Sandſteine, oder während der Arbeit durch den Streicher, (de Streeke) ein ſehr einfaches Werkzeug, Fig. 2. E. F., deſſen ſogenannte Klinge mit dickem Theer, der von den Wagenrädern geſammelt wird, beſchmiert, und in welchen grober Sand geſtreuet wird.

Will aber das Schleifen und Streichen nicht mehr helfen, und die Senſenklinge wird vorn an der Schneide zu dick, ſo wird ſie von dem Arbeiter, mittelſt eines eiſernen Hammers,

Taf. II. Fig. 2., auf einem, mit ſogenannten Flügeln verſehenen, Ambos, Taf. II. Fig. 3., den der Arbeiter mit der Spitze a. in den Boden ſchlägt und auf den Flügeln b. c. ruhen läßt, wieder gehörig dünn geſchlagen und ſo wieder brauchbar gemacht. Daher die Benennung Schleif-Senſen und Klopf-Senſen. Der zu dem Klopfen der Senſen nöthige Apparat wird das Klopfzeug genannt.

§. 620.
Beſchreibung der Sichel, ihrer verſchiedenen Arten, und des Gebrauchs derſelben.

3. Die Sichel, ein ſehr einfaches Taf. IV. Fig. 2. 3. abgebildetes Werkzeug mit einem kleinen hölzernen Helfe oder Griffe, war vermuthlich das allererſte Mähe-Werkzeug, und wird noch immer bei dem Mähen des Graſes und mancher Halmfrüchte gebraucht. Sie iſt entweder

a. Gras-Sichel und wird zum Schneiden des Graſes gebraucht: dann hat ſie eine feine Spitze und dahinter eine fein gezähnte Schneide Fig. 2.; oder ſie iſt

b. Getreide-Sichel: dann hat ſie hinter der Spitze eine ungezähnte Schneide Fig. 3.

Beide Arten werden auf eine ſehr unkünſtliche Weiſe gebraucht und erfordern bei weitem die

Uebung nicht, welche das Mähen mit der Senſe und dem Siget verlangt; weil der Sichel-Mäher nur immer dasjenige mit der linken Hand ergreift, was er mit der rechten auf einen Schnitt abzuſchneiden gedenkt; überdem können aber ſelbſt Kinder ſolche regieren und ſie haben in dieſer Hinſicht, ſo wie auch darin Vorzüge, daß die damit geſchnittenen Halmfrüchte weit egaler abgeſchnitten und zurecht gelegt werden können, als wenn ſie mit der Senſe oder dem Siget gemähet ſind; allein ſie haben dagegen auch das Nachtheilige, daß die Arbeit damit nicht ſo ſchnell geht, als mit jenen Werkzeugen, und daß der Arbeiter dabei zu gebückt ſtehen muß, welches, beſonders an heißen Erndte-Tagen, nicht wenig läſtig iſt.

§. 621.

Die verſchiedenen Gabeln und Harken werden, nebſt ihrem Gebrauche, kürzlich beſchrieben.

Die hölzernen Gabeln, ſehr einfache Werkzeuge, welche gewöhnlich von jungen Eichen, oder auch von anderm Holze, woran der Hauptſtamm ſich am Ende in 2 Zweige getheilt hat, gemacht werden, welche allgemein bekannt ſind, alſo keiner weitern Beſchreibung bedürfen, werden hauptſächlich zur Aufſchüttung oder Auflockerung des ausgedroſchnen Strohes und des ausgedroſchnen Oelſaat-Strohes gebraucht, ſo-

bald gedroſchen iſt, damit die etwa noch dazwiſchen befindlichen Körner herausfallen. Hierüber iſt alſo weiter nichts zu ſagen.

Die eiſernen Gabeln oder Forken ſollen entweder zum Aufreichen des Heues bei dem Aufladen und Abladen gebraucht werden, oder zum Auf- und Abreichen der Garben oder Bunde und zum Streuen des Heues. Erſteren Falls müſſen die Zacken wenigſtens 1 Fuß lang ſeyn, letztern Falls reicht ½ Fuß hin. Jedoch müſſen ſie in beiden Fällen mit guten ſtarken Stielen verſehen ſeyn, damit ſolche bei dem Aufreichen nicht abbrechen. Man nimmt am beſten dazu junge Saal- und Bachweidenzweige, die hinlänglich ſtark ſind; weil dieſe glatt und leicht und doch dabei ſtark genug ſind, welches bei den Pappeln, ihrer Sprödigkeit wegen, nicht der Fall iſt.

Bei dem Aufreichen des Heues ſticht der Arbeiter die Gabel mit ihren langen Zacken oder Zinken derb in den Heuhaufen, um eine hinlängliche Menge zu faſſen, biegt dann die Spitze des Forkenſtiels herum und gegen die Erde nieder und faßt mit der einen Hand nahe an dieſe Spitze, mit der andern aber etwa in die Mitte, um ſich dadurch das Aufreichen zu erleichtern.

Bei dem Aufreichen der Garben, der Walche und Bunde faßt er mit der Gabel unter das

Bindſeil, oder die Weede, (Widde) oder Weide, kehrt das Ende des Stiels gegen die Erde, ſetzt den Fuß dagegen und hebt die Garbe u. ſ. w. ſenkrecht in die Höhe; reicht ſie dann aber auf den Wagen. Bei den dicken, mit Weiden gebundenen, oft 80 bis 100 ℔. ſchweren, Bunden ſchlägt der Arbeiter, nachdem er mit der Gabel unter die Bindweide gefaßt und den Stiel etwas niedergebogen hat, das Knie über den Stiel; in deſſen Mitte er mit den Händen, deren eine der Forke nahe kommt, gefaßt hat, um das Bund etwas zu heben; läßt dann aber das Ende des Stiels am Beine herunter gleiten, ſo daß es gegen den Fuß zu ſtehen kommt; richtet auf dieſe Weiſe das Gebund ſenkrecht in die Höhe, und reicht es nun auf den Wagen. Ohne dieſe Vorſicht würde er mit der mühſamen Arbeit nicht wohl zu Stande kommen und leicht dabei Schaden nehmen, oder doch ermüden.

Die hölzernen Harken (Rechen), werden entweder zu der Bearbeitung und Wendung des Heues und der in Schwäden liegenden Früchte, oder aber zu dem Nachharken, oder Nachrechen der bei der Erndte im Felde zurückgebliebenen Halme und Aehren gebraucht. Erſteren Falls heißen ſie Heuharken, letztern Falls heißen ſie Nachharken, Sauharken, auch wohl Hungerharken, letzteres vermuthlich Spottweiſe, weil ſie einen geizigen oder hungrigen Oekonomen,

bei den Unkundigen, zu verrathen ſcheinen. Beide ſind durchaus von Holz gemacht.

Die erſten unterſcheiden ſich von den gewöhnlichen Gärtner-Rechen dadurch, daß ſie erſtlich auf beiden Seiten durchgehende Zacken, und zum andern dadurch, daß der Balken, oder das Queerholz, worin die Zacken ſitzen, gegen den Stiel eine ſchräge Richtung hat. Taf. IV. Fig. 1. a. b. ſtellt dieſe Richtung dar, welche nicht zu ſchräg, aber auch nicht zu flach ſeyn muß.

Der Grund dieſer Richtung liegt darin, weil der Arbeiter, bei dem Wenden des Heues ꝛc. immer weiter geht und die Harke immer ſchräg vor ſeinem Körper her hält, der Balken mit den Zacken alſo nicht allenthalben gleich tief greifen würde, wenn er nicht die ſchräge Richtung hätte. Das Durchgehen der Zacken, welche auf beiden Seiten etwa 3 Zoll lang hervorſtehen, dient aber dazu, um erforderlichen Falls den Rechen wenden und die andere Seite gebrauchen zu können. Bei dem Gebrauche müſſen die Zacken nie ſcharf eingeſetzet werden, ſondern ſie müſſen ſchräg und ſo gehalten werden, daß die Fläche des Balkens die Erde etwas mit berühre; indem ſie ſonſt leicht in den Boden faſſen, wodurch die Arbeit erſchwert und verzögert wird.

Die Hungerharke hat mit dem im 2ten Theile §. 373. beſchriebenen Reihezieher völlig ei-

nerlei Einrichtung, nur daß ſie in 6 Zoll weiter Entfernung ihre etwa 4 Zoll lange Zacken hat, welche nicht zu ſchwach ſeyn dürfen, um nicht bey dem Gebrauche abzubrechen. Dieſer Gebrauch iſt aber ſehr einfach, da ein Arbeiter ſolche nur hinter ſich auf der Erde herzieht, und dabei nur dahin zu ſehen iſt, daß man Strich für Strich auf dem Acker herziehe und keine Stelle unberührt laſſe. Alſo nichts weiter darüber.

§. 622.

Ueber Erndtewagen und Karren und deren zweckmäßigſte Einrichtung.

Meine langjährige Erfahrung hat mich belehrt, daß nicht allenthalben die Erndtewagen und Karren gleich zweckmäßig eingerichtet ſind. Ich glaube deshalb keine überflüſſige Arbeit zu thun, wenn ich vorzüglich denjenigen Erndtewagen, den ich als den zweckmäßigſten bisher gefunden habe, genau nach allen ſeinen Theilen beſchreibe und auf den Zweck jedes einzelnen Theils gehörig aufmerkſam mache. Vielleicht wird Mancher dadurch bewogen, der Einrichtung noch genauer nachzuſinnen und dadurch auf weſentliche Verbeſſerungen zu verfallen, die ich auf keine Weiſe für unmöglich halte.

Meiner Erfahrung nach giebt es hauptſächlich zweierlei Arten der Erndtewägen, nämlich

1. ſogenannte Steifwägen und

2. Schwenkwägen, beſſer Schwangwägen oder Schwungwägen.

Die erſten unterſcheiden ſich von den letztern hauptſächlich durch die Art, wie der ſogenannte Langwagen, das heißt derjenige Baum, wodurch die hintere Achſe mit der vordern verbunden wird, eingelenkt, oder eingezapft iſt. Iſt nämlich dieſer Baum in ein etwa nach ſeiner Dicke abgemeſſenes, jedoch auf beiden Seiten noch etwas Spielraum laſſendes, Loch eingezapft, ſo daß er darin beweglich iſt, ſo heißt der Wagen ein Steifwagen; iſt er hingegen, nach einer beſondern Vorrichtung, in ein beſonderes Geſtell und ſo eingelenkt, daß er viel Spielraum hat und ſich nach einer oder der andern Seite frei bewegen, überhaupt ſeine Richtung verändern kann, ſo heißt der Wagen ein Schwenk- oder Schwangwagen.

Da ich die letzte Art bei weitem beſſer finde, als die erſte, weil ein Schwangwagen dem Umfallen bei weitem nicht ſo ſehr unterworfen, alſo bei ungleichen Wegen überall und beſonders in bergigten Gegenden vorzüglich gut und brauchbar iſt, ſo werde ich dieſen genau beſchreiben und die Regeln angeben, worauf man bei deſſen Verfertigung beſonders zu achten hat.

Jeden Wagen theilt man, dem Herkommen

nach und der Natur der Sache ſo ziemlich angemeſſen, in zwei Theile, nämlich

1. in den Vorder- und 2. in den Hinterwagen. Ich möchte jedoch noch wohl 3. den Oberwagen hinzuſetzen, weil ja bald auf den Wagen ſelbſt Wagenleitern, bald Miſtflechten, bald aber keines von beiden geſetzt wird.

Vorder- und Hinterwagen kommen darin überein, daß bei beiden die Achſe mit den beiden Rädern die Hauptſache ausmacht; allein ſie haben doch wieder ſo mannigfaltige Verſchiedenheiten, daß es gut ſeyn wird, jeden nebſt allen ſeinen Theilen beſonders zu beſchreiben, und beiläufig dasjenige anzumerken, worauf bei jedem der Theile beſonders zu achten iſt. Alſo

I. vom Vorderwagen. Bei dieſem bemerkt man

A. die Vorderachſe, Taf. V. Fig. 1. A. B., mit ihren beiden Abrundungen, a. b., auf welchen die Räder umlaufen, welche man die Schinkel nennt, und welche gehörig mit eiſernen Platten belegt werden müſſen. Einzelne, daran befeſtigte Theile ſind

a. der Achſenſchemmel, ein plattes Stück Holz, c. d., zwei Zoll breiter, als die Breite iſt, welche die Achſe zwiſchen den beiden Rädern hat, ſo daß auf beiden Seiten 1 Zoll weit über die Achſe, ihrer Breite nach, hervorragt, und 2 Zoll länger, ſo daß die beiden Enden die

abgerundeten Schinkel, nebſt der Rad⸗nabe, worin ſie ſtecken, und welche an ihnen umläuft, etwa 1½ bis 2 Zoll weit bedecken und dadurch verhüten, daß kein Koth zwiſchen die Achſe und das Rad, oder die Nabe deſſelben, fallen und das Umlaufen des Rades erſchweren könne.

Dieſer Achſenſchemmel wird mit der Achſe ſelbſt an jedem Ende durch einen ſtarken eiſernen Band feſt gebunden, und an jedem Ende da, wo er über die Rad⸗nabe tritt, ſehr nützlich noch mit einem 2½ bis 3 Zoll breiten Halbkreiſe von Ei⸗ſenblech verſehen, welcher auf das Ende genagelt wird und den Koth noch beſſer abhält.

b. Die beiden Arme, C. D. E. F., welche in die Achſe auf beiden Seiten etwa 1 Fuß eingelaſſen ſind, und welche durch den Achſenſchemmel feſt und nahe dabei durch ein eiſernes Band, nicht weit vom Mittelpunkt, zuſammengehalten wer⸗den. Sie haben eine ſolche Richtung, daß ſie nach vorne, wo die Deichſel zwiſchen ihnen ſich bewegen ſoll, ſo nahe zuſammentreten, daß die Deichſel dazwi⸗ſchen liegen kann, nach hinten zu und hinter der Achſe aber immer weiter aus⸗einander gehen, damit das ſogenannte

Schwenk-, oder das Schwangwerk dazwiſchen und daran angebracht werden könne, wie Fig. 1. C. D. E. F. zeigt.

c. Vorne durch dieſe Arme, 8 Zoll vom Ende, geht ein eiſerner Bolten oder Nagel, i. k, auf welchem die Deichſel ſich bewegt, welche vorne einen eiſernen Band und Beſchlag, dahinter obenauf einen beweglichen Haken und unterhalb etwas weiter nach hinten, oder nach der Achſe zu, einen ſtarken Nagel oder Zapfen hat, auf deren erſten der ſogenannte Vorderſchwengel, im Preußiſchen das Scherr genannt, oder 4 Pferdeſchwengel, mit ſeinem eiſernen Ringe aufgehängt wird, an welchem wieder 2 Klippſchwengel hängen, an deren jedem auf den Enden die Zugſtränge angehängt ſind. Vor den untern Nagel, oder Zapfen, wird der zum Aufhalten beſtimmte Ring des Ringkoppels (Aufhalters) gehängt. Etwa 3 Zoll hinter dieſen, am Hintertheile der Deichſel und an den Vordertheilen der Arme befindlichen, Löchern, wodurch der Bolten geht, iſt ein eiſerner Band umgelegt, der die Arme verbindet und vorne an den, mit eiſernen Widerhaken verſehenen, Enden iſt ein zweiter, welcher nicht nur die Arme zuſammenhält und der Deichſel zum

Stützpunkte dient, ſondern ihr auch in der obern viereckigten Erhöhung die Freiheit läßt, ſich nöthigenfalls heben zu können. Taf. V. Fig. 1. l. m., ſtellt dieſen Ring mit den Armen, C. D. E. F., der Deichſel und dem Bolten, i. k., von oben geſehen, dar.

d. Queer über dem vordern Theil dieſer Arme und über dem Hintertheile der Deichſel weg, geht der ſogenannte Steifſchwengel, n. o., mit ſeinen beiden, in eiſernen Ringen n. o. auf den mit Kappen verſehenen und dadurch an die mit eiſernen Widerhaken verſehenen Enden deſſelben befeſtigten Haken, an ihm hängenden Klippſchwengeln p. q. r. s. Dieſer Steifſchwengel iſt um 2 Zoll länger, als der mittlere Theil der Achſe zwiſchen den Schinkeln, und er läuft bei dem hier beſchriebenen Wagen, nicht, wie gewöhnlich, auf einem Nagel oder Bolten, ſondern er iſt unbeweglich und

a. mit zwei eiſernen Nageln auf den beiden Armen feſtgemacht, welche unten verſplintet ſind, und

b. noch durch zwei eiſerne Bänder in gleicher Entfernung von dem Mittelpunkte unterſtützt, in welche zwei ei-

ſerne Arme greifen, welche an die hölzernen Arme befeſtigt ſind, und durch einen ſtarken eiſernen Nagel dort zuſammengehalten werden, oder auch durch die Vorderachſe ſelbſt geleitet und hinter ſelbiger verſplintet ſind, damit der Steifſchwengel bei dem ſtärkern Anziehen des einen oder des andern der Hinterpferde nicht leicht abbrechen könne. Unter ihm iſt durch ein Paar Ketten-Glieder ein Ring daran befeſtigt, welcher dazu dient, eine Barte oder ein Handbeil, oder auch den Miſthaken mit dem Stiele zu ſtecken und auf dieſe Weiſe mitzuführen, wenn man Holz holt, oder Miſt fährt. Von dem Nutzen dieſer Einrichtung werde ich nachher reden.

e. Hinter der Vorderachſe ſind dieſe beiden Arme unterhalb durch einen Querriegel t. u. verbunden, und an der Spitze derſelben ſind zwei etwas gekrümmte Stücken Holz, v. w. x. y., angebracht, welche einen länglicht runden Raum bilden, welcher dem Vordertheile des Langwagens, G. H., zum Spielraume dient. In der Mitte dieſer beiden gekrümmten Stücke, welche das Schwenk- oder Schwangwerk bilden, iſt nämlich ein mit einer

eiſernen Platte belegtes Loch angebracht, wodurch ein eiſerner Nagel geht. Dieſer Nagel geht zugleich durch das Vorderende des Langwagens, und zwar in ſolcher Entfernung von der Spitze, daß dieſe unter den andern, vorher benannten, Queerriegel faßt und darunter hin- und herſpielt, welches durch Beſchmieren mit Fett oder Theer erleichtert wird.

Taf. V. Fig. 1. C. D. E. F. ſtellt das Schwenk, nebſt dem andern kleinern Queerriegel, mit ihren eiſernen Bänden und Platten und mit dem Langwagen, G. H. I., nebſt dem eiſernen Nagel z., dar, und zwar ſo, daß der Langwagen nicht im Spielen begriffen iſt.

f. Ueber dem unter a. beſchriebenen Achſenſchemmel ſitzt nun noch der Wendeſchemmel, e. f. g. h., mit den beiden Ringen, welche durch kleine Strebebänder geſtärkt und in die Löcher α. β. eingezapft und eingekeilt ſind. Dieſer Wendeſchemmel iſt mit der Vorderachſe in der Mitte durch einen hinlänglich ſtarken Nagel γ. verbunden, auf welchem er umläuft.

B. Die Räder, bei welchen wieder die folgenden Theile zu betrachten ſind:

a. Die Nabe mit ihren eiſernen Bändern

an beiden Enden und auf beiden Seiten der Erhöhung, Bauchbänder genannt. In der Erhöhung, oder dem Bauche der Nabe, ſitzen

b. die Speichen, die bekannten Hölzer, welche

c. die Radkränze, deren einzelne Theile Felgen heißen, mit der Nabe verbinden, woran die eiſernen Bänder, Ringe, mit den Nägeln zuſammengenommen, die Schienen oder der Beſchlag genannt, ſitzen. In der Nabe ſind

d. die eiſernen Büchſen und vorne an beiden Enden der Nabe

e. die eiſernen Platten, vor welche

f. der eiſerne Linz geſteckt wird, der unten mit einem durchgezogenen Riemen am einfachſten verſplintet wird, und bald mit einer Kappe verſehen iſt, um den Koth abzuhalten, bald aber ohne Kappe iſt, wenn die Niſſe darin ſteckt, wovon ich im Folgenden reden werde. So viel vom Vorderwagen.

II. Der Hinterwagen enthält wiederum

A. die Achſe mit dem Achſenſchemmel, durch welchen letztern die Rungen des Hinterwagens ſo gezapft ſind, daß ſie vor

der Achſe herunterſtehen, um deſto mehr Haltbarkeit zu haben. Der Achſenſchemmel iſt hier eben ſo beſchaffen, wie bei der Vorderachſe, hat den nämlichen Zweck und iſt auf gleiche Weiſe durch zwei eiſerne Bänder damit verbunden.

B. Die Hinterarme, H. I. K, worin der Langwagen geht. Dieſe gehen, wie Taf. V. Fig. 1. zeigt, vorne ſchlank zuſammen und ſind mit den hintern Enden in die Hinterachſe eingelaſſen, worin ſie durch den Achſenſchemmel von oben feſt gehalten werden; ſo wie ein gehöriger Nagel ſie hinten feſt hält. Sie haben vorne, wo ſie zuſammenlaufen, unterwärts eine halbrunde Aushöhlung, damit

C. Der Langwagen, d. i. ein junger ſtarker Eichbaum, G. H. I., welcher die Vorder- und Hinterachſe, oder den Vorder- und Hinterwagen, mit einander verbindet, bequem darunter her- und durch die Hinterachſe laufen könne. Dieſer Baum iſt nun mit verſchiedenen Löchern verſehen, deren eins von dem andern etwa 2 Zoll entfernt iſt, und welche dazu dienen, daß man, darnach wie der eiſerne Nagel hinter der Hinterachſe durch das eine oder andere derſelben geſteckt wird, den Wagen länger oder kürzer machen könne, je nachdem man Bau-

oder Brennholz, Heu oder Stroh, oder Miſt, Steine u. dgl. darauf fahren will.

III. Der Oberwagen beſteht

1. Bei dem Erndtewagen, wovon Taf. VI. Fig. 1. einen Theil darſtellt,

A. aus dem 1 Fuß breiten Unterbrette, auf deſſen beiden Seiten

B. die großen Erndteleitern, A. B. C. D., mit dem untern Leiterbaume vorne zwiſchen, und am Hinterwagen außer

C. den Rungen liegen und hinten von

D. den Riſſen, E. F., unterſtützt werden, welche lange, etwas gekrümmte, von jungen Eichen oder Eſchen und anderm Holze gemachte Stücken Holz, und an dem einen Ende mit einem eiſernen Ringe und Zapfen verſehen ſind, womit ſie, vermittelſt der daran befeſtigten Linzen, vor das Rad geſteckt werden, am andern Ende aber entweder von Natur eine Gabel bilden, oder mit einem Pflocke a. verſehen ſind, worauf

E. die Weede, ein breites, halbrundes, eiſernes Band, an deſſen beiden Enden ein eiſerner Ring iſt, (anſtatt deſſen aber bei den Bauern oft ein gedrehter Weidenzweig genommen wird) mit dem einen Ringe ruht, wenn der andere auf die

Runge gehängt iſt, damit in dem halbrunden Bande der obere Leiterbaum ruhe. S. Taf. VI. Fig. 1. bei a. Sodann

F. aus der Winde, o., der dem Windelbaume, einem jungen, mit Löchern ins Kreuz verſehenen, mit zwei eiſernen Bändern umlegten, $5\frac{1}{2}$ bis 6 Fuß langen, queer unter dem Hintertheile der obern Leiterbäume hergehenden und mit Weeden oder Stricken darunter locker befeſtigten, Tannenbaume, um welchen das Seil geſchlagen wird, welches

G. den Weſerbaum, der aus einer jungen Tanne beſteht, und am Vorderwagen mit einem Ende unter eine hinlänglich lange Kette, oder ein ſtarkes Seil geſteckt, dann aber über das geladene Fuder hergelegt iſt, feſt hält. Das hinten an dem einen Ende der Leiter oder auch der Winde feſtgemachte Seil wird nun über das Hinterende des Weſerbaums herumgeſchlagen, und dann wird das andere Ende an die Winde geſchürzt und nun der Weſerbaum durch die Winde feſt angezogen, indem man in die Löcher der Winde ſtarke Scheiden, oder ſchmale und platte, hinlänglich ſtarke, Stücken Holz, Windelſpäne genannt, ſteckt und ihn immer umdreht.

2. Bei dem Miſtwagen, welcher auch zum Steinfahren gebraucht wird, beſteht der Oberwagen

a. aus dem Unterbrette,

b. aus den Miſtflechten, deren eine Taf. VI. Fig. 2. zeigt,

c. aus den Aufſetzbrettern, deren Beſchreibung überflüſſig iſt, da ſie allgemein bekannt ſind und jeder ſie leicht kennen lernen kann.

3. Bei dem Holzwagen beſteht er, wenn Scheit- oder Splitterholz gefahren werden ſoll,

α. aus dem Unterbrette und

β. aus den Holzleitern.

Wenn aber große Bäume oder auch Waaſen, auch Holzſchöſe genannt, gefahren werden ſollen, ſo iſt weder Unterbrett noch Leiter da, ſondern dieſe werden gleich zwiſchen die Rungen gelegt und nur durch Ketten feſtgehalten.

1ſte Anmerk. Bei den Erndteleitern werden auch wohl die Leiterbäume blos durch 4 oder 6 Scheiden in gehöriger Entfernung verbunden und zwiſchen 2 und 2 derſelben werden dann runde Sproſſen, welche über dem obern Leiterbaum einige Zoll hervorragen, eingezapft, auf deren hervorragende Spitzen dann die er-

ſten queer übergelegten Garben feſtgedrückt werden; und dieſe Einrichtung halte ich für ſehr gut.

2te Anmerk. Den Erndtekarren zu beſchreiben, finde ich theils unnöthig, weil ich dabei keine beſonders zweckmäßige Vorrichtung kenne, und theils deshalb nicht rathſam, weil ich über deſſen Einrichtung und Gebrauch zu wenig Erfahrung habe. Er ſcheint mir vorzüglich in ſehr bergigten Gegenden angemeſſen zu ſeyn, weil er nicht ſo leicht umfällt, als ein längerer und ſchwerer beladener Wagen. Diejenigen, welche ſich deſſen bedienen, behaupten: daß ſie mit der nämlichen Anzahl von Pferden mehr auf den Karren heimbringen, als auf den Wägen, indem ſie weniger Pferde vor den Karren nöthig haben. Es ſcheint mir dieſe Behauptung auch nicht unrichtig, indem 3, 4 und mehr Pferde ihre Kräfte nicht ſo leicht auf einen Punkt vereinigen, als 1 oder 2 Pferde.

§. 623.

Ueber die Zweckmäßigkeit des vorbeſchriebenen Wagens und der einzelnen Theile deſſelben, ſo wie über das, worauf man bei der Verfertigung der einzelnen Theile zu ſehen hat.

Bei der Beurtheilung der Zweckmäßigkeit des im vorigen §. beſchriebenen Wagens und ſeiner

einzelnen Theile, glaube ich am beſten von der Deichſel anfangen und ſo auf die übrigen Theile übergehen zu können.

1. Die Deichſel iſt, der Regel nach, 14 Rheinl. Fuß lang, und man nimmt am beſten dazu eine junge Eiche oder Eſche. Sie iſt bei dem von mir beſchriebenen Wagen beweglich und hat etwas Spielraum, damit ſie ſich, wenn es bergab geht, etwas heben könne. Sie dient bekanntlich bei jedem Wagen zum Aufhalten und nebenzu zum Lenken. Bei dem gewöhnlichen Wagen ſitzt ſie feſt, und dient hauptſächlich dazu, daß der Wagen dadurch von den Vorderpferden auf die eine oder andere Seite gelenkt werde, wobei die hinterſten nur durch die Aufhalter oder Ringkoppel mitwirken können, weil der Steifſchwengel beweglich iſt und auf einem eiſernen Nagel umläuft. Es geſchieht deshalb aber auch nicht ſelten, daß die Deichſel bei dem Wenden ſchwerbeladener Wagen abgebrochen wird, weil ſie keinen Stützpunkt, als zwiſchen den Vorderarmen des Wagens hat. Bei dem oben beſchriebenen Wagen hingegen hilft

2. der unbeweglich ſitzende Steifſchwengel bei dem Wenden ganz außerordentlich, und da wenden die hintern Pferde den Wagen mehr, als die vordern. Soll nämlich der Wagen auf die rechte Seite hingelenkt werden,

ſo wird der rechts gehende Gaul etwas zur Seite gehalten, daß er die Spitze der Deichſel mit dem ſogenannten Ringkoppel herumziehe; zu gleicher Zeit wird aber der Sattelgaul an- getrieben. Dieſer wirft nun durch das ſtarke Anziehen des Steifſchwengels den Wagen hauptſächlich herum, weil der Klippſchwengel, der an der Spitze deſſelben hängt, dieſe Spitze herum- oder ſtärker, als die andere Spitze, vorwärts zieht. Der Steifſchwengel wirkt alſo hier, als ein Hebel, ſehr ſtark und iſt eben deshalb in der Mitte der Entfernung vom Mittelpunkte, noch mit einem eiſernen Bande verſehen, in deſſen Ring die beiden eiſernen Stangen greifen, damit er nicht leicht abgebrochen werde. Er thut alſo weit beſſere Dienſte bei dem Umwenden oder Ausbringen, als die Deichſel, und verhindert zugleich das häufige Abbrechen derſelben.

Ich weiß wohl, daß man für den beweg- lichen Steifſchwengel da, wo man daran ge- wöhnt iſt, ſagen wird, daß er verhindre, daß eins der Hinterpferde faullenze; allein ein auf- merkſamer Knecht wird dies ohnehin ſchon zu verhüten wiſſen, wenn er gehörig auf die Zug- ſtränge achtet; und der Vortheil, der durch den unbeweglichen Steifſchwengel bei dem Wen- den erhalten wird, iſt wahrlich nicht unbe- trächtlich. Dies Wenden erleichtert nun noch

3. der Wendeſchemmel, unter welchem die Vorderachſe mit ihrem Achſenſchemmel freien Spielraum hat. Soll aber dies Wenden nicht erſchwert, oder verhindert werden, ſo darf

4. der Wagen mit keinem zu breiten Brette verſehen ſeyn; es darf nicht über einen ſtarken Fuß Breite haben, indem die beiden untern Leiterbäume doch immer noch mehr als $\frac{3}{4}$ Fuß Raum einnehmen. Iſt das Brett zu breit und der Wagen wird alſo unten zu breit, ſo können die Vorderräder nicht weit genug unterlaufen, und der Fuhrmann muß bei dem Wenden einen weit größern Umſchweif nehmen, welches in bergigten Gegenden die Wege oft nicht zulaſſen und in Städten mit engen Straßen oft ſehr beſchwerlich, wo nicht unmöglich, wird.

5. Bei den Achſen iſt hauptſächlich dahin zu ſehen

A. daß ſie aus einem jungen, geſunden Eichen- oder Büchen-Stamme, und nicht etwa aus geſpaltnem Holze, gemacht ſind. Iſt das letztere der Fall, ſo werfen ſie ſich im Winde und Wetter unausbleiblich gewiß, und dann tragen die Schinkel das Rad nicht, wie ſie ſollten, überall, ſondern nur an einer oder der andern Stelle. Hat ſich nämlich die Spitze des Schinkels aufwärts geworfen, ſo trägt nur dieſe und

das Rad geht unten zu weit aus, oben aber zu weit einwärts, hält mithin keine Spur; hat ſich hingegen die Spitze des Schinkels unterwärts gezogen, ſo geht das Rad unten zu enge und der Schinkel trägt nur nahe an der Achſe; alſo ſpurt der Wagen wieder nicht, die Pferde müſſen ſich alſo ohne Noth davor abquälen; es nutzen ſich aber überdem nicht nur die Schinkel, ſondern auch die Naben vor der Zeit ab. Gewöhnlich zieht oder wirft ſich aber die Achſe, ſo weit ſie zwiſchen beiden Rädern iſt, auch, und dann iſt das Uebel noch größer und ſie iſt oft gar nicht zu gebrauchen. Ferner iſt auch dahin

B. zu ſehen, daß die Achſen die gehörige, in der Provinz, wo man lebt, übliche Spur halten. Man ſollte glauben, daß dies ja jeder Rademacher wiſſen müſſe; allein man darf ſich durchaus nicht ganz auf dieſe Leute verlaſſen, weil theils Unwiſſenheit, theils Eigennutz und Nachläſſigkeit, ſie bewegen, über dieſe beiden weſentlichen Stücke einer Achſe ſehr leicht hinwegzuſehen, auch oft die Verſchiedenheit der Fußmaaßen Unregelmäßigkeiten veranlaßt.

C. Müſſen die Schinkel nicht zu lang ſeyn und das Loch in ſelbigen, worin der Linz geſteckt wird, muß gerade ſo weit von der

Mittelachſe ſitzen, daß die Nabe des Rades den Raum ausfülle, doch ſo, daß das Rad im Umlaufen nicht gehindert werde. Sitzt dies Loch zu weit abwärts, ſo, daß das Rad hin und her ſchwanken kann, ſo geht der Wagen unſicher und ſpurt nicht genau; ſitzt es hingegen zu weit einwärts, ſo erſchwert der Linz das Umlaufen des Rades und alſo auch die Bewegung des Wagens.

D. Die eiſernen Ober- und Unterplatten der Schinkel müſſen gehörig glatt geſchmiedet ſeyn und allenthalben gut anliegen, damit ſie die Kraft deſſelben gehörig unterſtützen und das Umlaufen des Rades nicht erſchweren.

6. Bei den Rädern iſt wieder auf mancherlei zu achten:

A. Müſſen ſie vor allen Dingen die rechte Höhe haben. Dieſe iſt nur dann da, wenn der Mittelpunkt derſelben in einer Horizontalfläche mit der Bruſt der Pferde ſteht. Nur dann können die Pferde mit dem wenigſten Kraftaufwande den Wagen ziehen. Sind ſie niedriger, ſo müſſen die Pferde bei dem Anziehen den Vorderwagen heben, ſind ſie hingegen höher, dann drücken ſie ſolche bei dem Ziehen mit Gewalt zur Erde und vermehren dadurch die Reibung der Räder auf derſelben. Daß dabei nicht

nur die Pferde, ſondern auch, letztern Falls, die Räder ſelbſt ſehr leiden, iſt, bei einiger Ueberlegung und Kenntniß der Mechanik, leicht einzuſehen. Es iſt folglich ein ſehr großer Fehler, daß die Wagner oder Rademacher die Räder immer gleich hoch machen, und ein guter Oekonom ſollte alſo darauf achten, daß die Höhe nach dem Schlage der Pferde, die er hat, eingerichtet und nach der mindern oder mehrern Höhe derſelben vermindert oder vermehrt würde.

B. Die Naben der Räder müſſen, wenn ſie vollkommen gut ſeyn ſollen, aus einem jungen geſunden Baume und nicht aus geſpaltenem Holze ſeyn; damit auch ſie ſich auf keine Weiſe werfen und das Umlaufen der Räder erſchweren, auch müſſen ſie überall an die Schinkel gehörig anſchließen, und die eiſernen Büchſen in denſelben müſſen gehörig glatt und ſo geſchmiedet ſeyn, daß ſie überall dicht anliegen.

C. Die Speichen müſſen in die Nabe gehörig eingezapft ſeyn. Ob es beſſer ſey, daß alle in einer Fläche, oder abwechſelnd, die eine Hälfte in einer und die andere Hälfte in einer andern liegen, will ich nicht entſcheiden; jedoch ſcheint es mir beſſer, wenn ſie in zwei Flächen liegen, indem nicht nur die Nabe auf dieſe Art minder geſchwächt wird,

ſondern auch, bei dem Schwanken des Rades, der Stützpunkt der Radſchienen mehr verſtärkt, dadurch aber verhütet wird, daß das Rad, bei dem Fahren in tief ausgefahrnen Gleiſen, nicht ſo leicht aus dem Buſche bricht, das heißt, daß alle Speichen dicht über der Nabe auf eins abbrechen, und ſo das Rad ganz unbrauchbar wird. Auch ſcheint es mir der Sache am angemeſſenſten, wenn alle Speichen in gleicher Entfernung von einander ſtehen; weil ſie dann die Radſchienen an allen Punkten gleich unterſtützen. Gewöhnlich findet man ſie jedoch immer Paarweiſe etwas dichter bei einander ſitzen, ſo daß zwiſchen jedem Paare ein etwas breiterer Zwiſchenraum iſt, welches vielleicht davon herrührt, weil es nicht ſo ganz leicht iſt, einen Zirkel in 12 gleiche Theile zu theilen, und ein Wagenrad gemeiniglich 12 Speichen enthält.

D. Die Radkränze mit ihren Felgen müſſen nicht zu ſchmal, aber auch nicht zu breit ſeyn. Das erſte nicht, damit das Rad in weichen Boden nicht zu tief einſchneide und das andere nicht, damit die Reibung derſelben auf dem Boden nicht ohne Noth vermehrt werde. Wie breit ſie ſeyn ſollen, muß man darnach abmeſſen, ob man mehr auf weichem, oder hartem Boden zu

fahren hat. Die Schienen müſſen nicht zu dünn und von gutem Eiſen ſeyn, wenn man beſonders damit viel auf Steinen fahren muß. Ob es übrigens beſſer ſey, ſie mit vielen Nägeln zu befeſtigen, oder den ganzen Ring in eins zu ſchmieden; ob es beſſer ſey, die Nagelköpfe einzuſenken, oder hervorſtehen zu laſſen, will ich nicht entſcheiden. Die hervorſtehenden Nagelköpfe vermehren offenbar die Reibung, allein ſie haben auch wieder das Gute, daß ſie den Beſchlag verſtärken. Man könnte leicht, wenn man von den Kutſchen und andern Fuhrwerke auf die Ackerwagen ſchlöſſe, bewogen werden, zu glauben, daß es gut ſey, die Hinterräder etwas höher, oder größer im Durchmeſſer, als die Vorderräder, zu machen; allein dann würde man doch, meiner Ueberzeugung nach, einen Fehlſchluß machen. Die höheren Hinterräder würden nicht nur das Aufhalten eines ſchwerbeladenen Wagens an Bergen ſehr erſchweren, weil ſie zu ſtark nachſchöben, ſondern ſie würden auch durch ihre Höhe das Umfallen des hochbeladenen Wagens leichter veranlaſſen. Man thut alſo beſſer, alle 4 Räder von gleicher Höhe machen zu laſſen.

7. Das Schwenk- oder Schwangwerk iſt unſtreitig eine ſehr nützliche Vorrichtung, be-

ſonders in bergigten Gegenden; denn es erleichtert nicht nur das Wenden des Wagens, ſondern verhindert auch das Umfallen deſſelben, indem es, durch ſeinen Spielraum, zuläßt, daß der Hinterwagen nicht nur höher, als der vordere, ſondern auch in einer anderen Richtung, als ſelbiger, ſtehen könne. Es muß von jungem und ſtarkem, nicht überſpänigem, auch nicht von geſpaltenem Holze gemacht werden, damit es nicht leicht zerbreche, und wird durch eiſerne Bänder an ſeinen Enden zuſammen und durch verſplintete eiſerne Bolten an den Vorderarmen feſt gehalten, hat auch auf dem untern Theile eine Platte Eiſen, worauf der Langwagen hin und her ſpielt, ſodann aber auf der obern und untern auswendigen Seite durchgehends eine eiſerne Platte, um ihm mehr Stärke zu geben.

8. Die Erndteleitern, ſo wie alle Wagenleitern, beſtehen aus den beiden Leiterbäumen, wozu man meiſtens junge Tannen nimmt und den Scheiden, oder Queerhölzern, welche ſolche verbinden. Wie lang ſie ſeyn müſſen, iſt nicht allgemein zu beſtimmen; es richtet ſich ſolches nach Ort und Umſtänden, ſo gut wie die Höhe derſelben. Bei ſtark beſpanntem Wagen ſind die Erndteleitern gewöhnlich gegen 24 Fuß lang, dabei $3\frac{1}{2}$ Fuß, mit den Bäumen, hoch und ſtehen oben 4 gute Fuß

auseinander, um deſto mehr faſſen zu können. In einigen Gegenden iſt es gebräuchlich, in der Mitte der Erndteleitern einige Strahlen oder Scheiden fehlen zu laſſen, um durch dieſen Raum bei dem Einfahren des Getreides einige Garben mit den Sturzenden heraus zu legen, weil man glaubt, dem Fuder dadurch unten mehr Gleichgewicht zu verſchaffen und die Gefahr des Umwerfens zu vermindern; allein ich finde dieſe Vorrichtung nicht zweckmäßig, weil das Wenige, was aus dieſen Oeffnungen herausgeladen wird, nicht im mindeſten dazu hinreicht, das Gleichgewicht des Fuders zu vermehren. Bei Frachtwagen, worauf Tonnen und Kiſten gefahren werden ſollen, iſt ſie, des leichtern Beladens und Abladens wegen, eher zweckmäßig.

An den gewöhnlichen Wagen liegen dieſe Leitern vorne und hinten, ſowohl mit den obern, als mit den untern Bäumen zwiſchen den Rungen, weshalb denn die Hinterrungen gar leicht und oft abbrechen, wenn ein ſtarkbeladenes Fuder heftig ſchwankt. An dem von mir beſchriebenen hingegen liegen die unteren Leiterbäume nur vorne und hinten zwiſchen den Rungen, die obern hingegen liegen vorne innerhalb, am Hinterwagen aber außerhalb der Rungen und werden von der im vorigen §. beſchriebenen Weede

getragen, welche mit einem ihrer Ringe auf der Runge und mit dem andern auf der Niſſe hängt.

9. Die Niſſen ſind unſtreitig eine ſehr zweckmäßige Vorrichtung; weil ſie das Abbrechen der Hinterrungen ſehr verhüten, indem ſie als kräftige Strebebäume wirken. Man hat ſie in einigen Gegenden bei ſchwerbeladenen Wagen auch an den Vorderrädern angebracht und ſchiebt ſie dann mit eiſernen Ringen, welche an dem einen Ende feſtſitzen, auf die Vorderſchinkel, hinter die Lenze, allein bei dem Hinterwagen ſcheinen ſie mir doch nöthiger und zweckmäßiger, weil dieſer dem Schwanken mehr ausgeſetzt iſt.

10. Die Winde, oder den Windelbaum hält man an einigen Orten ſo ſehr nöthig und weiß ſich recht viel darauf, wenn man durch ſolchen den Weſerbaum recht ſtark anziehen kann, weil man glaubt, daß nun ein ſtark beladenes Fuder Heu oder Getreide erſt hinlänglich feſt liege und mindere Gefahr habe umzufallen, oder theilweiſe abzufallen, wenn der Baum es in der Mitte recht zuſammenhalte; allein ich finde keinen großen Nutzen dabei und bediene mich deſſelben nicht, obgleich ich in einer ziemlich bergigten Gegend wohne. Die Gründe, die mich dazu bewegen, ſind dieſe:

a. Bei dem Feſtwinden des Seils, wodurch der Weſerbaum feſtgezogen wird, bringen die Arbeiter meiſtens eine ziemliche Zeit zu,

beſonders wenn ſie nicht recht gut damit umzugehen wiſſen.

b. Wenn das Fuder nicht allenthalben gleich hoch geladen iſt und in der Mitte einen Buckel, oder eine Erhöhung hat, ſo wird nicht ſelten der Weſerbaum abgebrochen, wenn er zu ſtark angezogen wird, und dann giebt es ein Hin- und Herlaufen, um einen andern Baum zu holen, wobei ein anſehnlicher Theil der oft ſo koſtbaren Zeit verloren wird.

Ich laſſe deshalb das um das Hinterende des Weſerbaums geſchlagene Seil nur von dem Knechte und dem Tagelöhner, oder Auflader, recht derb mit den Händen anziehen und dann gehörig feſtſchürzen, und finde, daß demnach meine anſehnlich beladenen Fuder ohne Unfall, und ohne daß unterweges etwas abfällt, zum Oekonomiehofe kommen, wenn ſonſt der Knecht bei dem Fahren ſeine Schuldigkeit thut.

Wie ſtark, oder wie ſchwach die einzelnen Theile des Wagens, und insbeſondere die Räder, und ob letztere beſchlagen ſeyn müſſen, dies alles hängt von der Gegend ab, worin ſolcher gebraucht werden ſoll. In ebenen und beſonders in ſandigten Gegenden bedarf man bei weitem eines ſo ſtarken und ſchweren Wagens nicht, als in bergigten Gegenden und da, wo man auf holprigten Steinwegen zu fahren hat. Hier würde man mit einem leicht gebauten Wagen übel fahren und

häufig Achſen, Räder, Deichſeln und Steifſchwengel abbrechen. Im Zweifel macht man den Wagen lieber etwas zu ſtark, als zu ſchwach.

Anmerk. In einigen Provinzen z. B. im Magdeburgſchen, im Braunſchweigſchen kennt man die Weſerbäume bei den Erndtewägen nicht. Da hat man blos Seile, nämlich ein kleineres, welches an beiden Seiten vorn an die obern Leiterbäume feſtgeſchürzt iſt. In die Mitte deſſelben wird ein größeres Seil, das Reep genannt, feſt eingeſchleift und nun über das beladene Fuder her und um den an die beiden unterſten Leiterbäume hinten am Wagen befeſtigten Windebaum gezogen und befeſtigt, dann aber durch dieſen Windebaum feſt angezogen.

§. 624.

Von der Reviſion, welche ein guter Oekonom vor der Erndte bei den Erndtewerkzeugen anzuſtellen und wofür er zu ſorgen hat.

Sobald die für den Oekonomen höchſtwichtige Erndte eintritt, iſt meiſtens und beſonders bei abwechſelnder Erndtewitterung, die größte Achtſamkeit und Eile nöthig, damit alles Gras und alles Getreide zur gehörigen Zeit abgebracht und eingeſcheuert werde. Ein halber Tag, ja einige Stunden, ſind hier oft ſehr wichtig, und können,

wenn ſie unbenuzt verſtreichen, viel Nachtheil bringen. Dieſerhalb muß ein vorſichtiger Landwirth vor allen Dingen bei dem Herannahen der Erndte nicht nur nachſehen, ob alle die ſchneidenden Werkzeuge ſeiner Dienſtboten im gehörigen Stande ſind, ſondern auch vorzüglich, ob die Erndtewagen in gutem und brauchbarem Zuſtande ſich befinden. Das Wandelbare oder Abgängige muß gleich wieder in recht guten und brauchbaren Stand geſezt werden.

Ueberdem muß er aber nicht nur einige Senſen- und Sigetklingen, ſondern auch beſonders einige von den Theilen des Wagens, welche ſich am häufigſten abnuzen und am leichteſten abgängig werden, alſo einige Räder, Deichſeln, Steif- und Vorderſchwengel, Zugſtränge, Ketten, Weſerbäume, Rungen u. dgl. in Vorrath haben; damit, wenn eins dieſer Stücke erforderlich iſt, das Aberndten und Einfahren der Früchte dadurch nicht aufgehalten werde.

In einigen Gegenden muß der Hofmeiſter oder Scheurenvoigt im Stande ſeyn, dieſe Stücke, die Räder und das Eiſenwerk etwa ausgenommen, ſelbſt zu machen und da muß dieſer angehalten werden, ſolche zur gehörigen Zeit in Vorrath zu verfertigen; da, wo dieß aber nicht herkömmlich iſt, muß man ſie vom Wagener und reſp. Schmidte in Zeiten verfertigen laſſen.

Auf gleiche Weiſe iſt auch das Geſchirr der Pferde nachzuſehen und auszubeſſern, oder, wenn es nöthig, mit neuem zu vertauſchen, und es müſſen auch hier immer einige Geſchirre in Vorrath ſeyn.

Mancher wird hier freilich denken, es ſey unrecht, in dergleichen Sachen ein todtes Kapital ſtecken zu laſſen; allein ein ſolcher ökonomiſcher Knicker iſt zu bedauren, denn er wird oft dieſe übel verſtandene Sparſamkeit theuer bezahlen müſſen. Wehe dem, den ſein Unvermögen hindert, die erforderlichen Stücke in Vorrath anzuſchaffen. Dieſer iſt in der That zu beklagen, weil ihm ſein Unvermögen leicht in beträchtlichen Schaden bringen kann.

Zweiter Abſchnitt.

Von der Aberndtung der Wieſen oder Heugewinnung und der Einerndtung des Heues und deſſen Aufbewahrung und Vertheilung.

§. 625.

Einleitung.

Nachdem wir die verſchiedenen Schneide= oder Abbringungswerkzeuge, die Bereitungs= und ſonſtigen Werkzeuge, die Wagen und deren zweckmäßige Einrichtung kennen gelernt haben, iſt es erſt Zeit, von deren Gebrauche und den verſchiedenen Erndtungsarten zu handeln.

Die Aberndtung der Wieſen hat nun ſo manches eigne und bei der Bearbeitung des Heues, deſſen Einbringung, Aufbewahrung und Vertheilung iſt ſo mancherlei zu bemerken, auch iſt überhaupt die Heuerndte von der Erndte der Feldfrüchte ſo ſehr verſchieden, daß ich es für rathſam halte, derſelben einen ganz eignen Abſchnitt zu widmen und in zwei beſondern Kapiteln das Wiſſenswürdige darüber vorzutragen.

Erſtes Kapitel.

Von der Wieſen-Schur und Heugewinnung.

§. 626.

Wie lange das Gras wachſen müſſe, um mit dem meiſten Vortheile gemähet zu werden; und daß vor dem Mähen hauptſächlich zu unterſuchen ſey, ob die Wieſen gehörig behaart und haubar ſind.

Es iſt eine faſt allgemein angenommene Schlendrians-Regel, daß das Gras nur 7 Wochen zu ſeinem völligen Wachsthum erfordere, um dann mit gehörigem Vortheile gemähet zu werden, und darnach ſind denn faſt überall die Regeln der Behütung der Wieſen eingerichtet und abgemeſſen.

In gewöhnlichen Jahren trifft dieſe Regel freilich zu; allein, da die Witterung nicht in jedem Jahre die nämliche, weder im Frühjahre, noch im Sommer, iſt, ſo leuchtet auch ein, daß dieſe Regel nicht ſo blindlings befolgt werden

könne; ſondern daß ein guter Oekonom vor allen Dingen auch unterſuchen müſſe, ob die zu mähende Wieſe mit dem ſogenannten Untergraſe auch hinlänglich behaart ſey; indem von dieſem gerade die Qualität und Quantität des Heues am meiſten abhängt. Freilich wird ihm dieß da, wo einſchürige Wieſen ſind und die ſchädlichen Hütungs-Berechtigungen herrſchen, wenig helfen; weil da der Berechtigte verlangen wird, daß er zur beſtimmten Zeit die Wieſe mähen und leer ſchaffen ſolle; allein da, wo zweiſchürige Wieſen ſind, wird er die Vorſichtsregel ſehr gut anbringen können und Vortheil davon haben, wenn er in den Jahren, wo das Wachſen des Graſes ſehr langſam geht, mehrere Wochen ſpäter, jedoch vor Eintritt der übrigen Erndtegeſchäfte, mähen und einſcheuren läßt und dafür lieber die mißliche Grummeterndte aufgiebt, dagegen aber nach der erſten Schur die Wieſe ſeinem Viehe zur Weide einräumt. Wollte er in ſolchen Jahren genau um Johannis mähen, wo die zweiſchürigen Wieſen, der Regel nach, zum erſtenmale gemähet werden, ſo würde er eine ſehr traurige Heuerndte haben und bei allen dem doch der Grummet- oder Nachheuerndte nicht einmal ſicher ſeyn, welche ohnehin gemeiniglich kein ſo gutes und ſchönes Heu liefert. Wollte er aber etwa eine Woche, oder 2, ja 3 ſpäter, als gewöhnlich, zum erſtenmale das Gras hauen laſſen, ſo würde er mit der Grummeterndte entweder

bis zu ſpät in den Herbſt warten müſſen und dann Gefahr laufen, bei aller Vorſicht und Mühe, ein ſehr ſchlechtes Grummet in die Scheuer, oder aber, wenn er zur rechten Zeit, nämlich im Ausgange des Auguſts, zum zweitenmale mähen ließe, elendes Grummet zu bekommen. Vernünftige Ueberlegung muß alſo auch hier den guten Haushalter leiten, um ſeinen Wieſen den möglichſten Vortheil abzugewinnen.

§. 627.

Wie das Mähen der Wieſen gehörig geſchehe und worauf man bei der Anſtellung der Mäher und dem Mähen ſelbſt zu achten habe.

Wenn das Mähen der Wieſen gut und zweckmäßig geſchehen ſoll, ſo muß das Gras nicht zu tief auf der Erde abgemähet werden, aber auch nicht zu hoch ſtehen bleiben. Wird gar zu tief abgemähet, ſo werden gar zu leicht eine Menge Wurzelfaſern mit verletzet und die Wieſe wird, wie man es nennt, todt gemähet. Bleiben hingegen zu lange Stumpfen von dem Graſe ſtehen, ſo kommen dieſe der künftigen Erndte wenig zu Nutzen, indem die verwundeten Hälmchen meiſtens vertrocknen, die Erndte wird aber offenbar dadurch ohne Noth vermindert.

Man hat alſo bei der Anſtellung der Mäher auf mehr als einerlei zu ſehen, nämlich

1. darauf, daß man lauter Leute wähle, die das Mähen gehörig verſtehen, und die Senſe ſo zu führen wiſſen, daß ſie überall gleich tief haue;

2. darauf, daß keiner dem andern zu nahe oder im Wege ſtehe; und ein jeder ein hinlänglich breites Schwaad vornehme, damit ſie einander nicht hindern;

3. darauf, daß jeder ſeine Schuldigkeit thue und keiner faullenze;

4. daß man ſie zur rechten Tageszeit anfangen und aufhören laſſe, wenn ſie mit dem beſten Erfolge arbeiten ſollen.

Da, wo man einmal ſeine Leute kennt, wo ſelbige gehörig gewöhnt ſind, braucht man bei der Auswahl nicht ſo ängſtlich zu ſeyn; da aber, wo man ſich auf ſeine Leute nicht verlaſſen kann, oder ſolche noch nicht kennt, muß man von Zeit zu Zeit die Schwaade, d. i. die einzelnen Reihen des gemähten Graſes, aufheben und herumwerfen, um zu ſehen, ob nicht unter ſelbigen die Grasſtoppel höher ſey, als da, wohin die Spitze der Senſe getroffen hat, das heißt in der ökonomiſchen Kunſtſprache, ob keine Kämme ſtehen geblieben ſind. Findet man einen oder mehrere unter den Mähern, welche mit der Spitze der Senſe tiefer, als mit dem Hintertheile der Schneide, dicht vor dem Baume, der Bart genannt, einhauen, ſo weiſet man dieſe zu beſſerer Achtſamkeit an und bedrohet ſie, nöthigen Falls,

ihnen Abzug am Lohne machen zu wollen; indem meiſtens Faulheit die Urſache des Fehlers iſt und ſich dieſe fehlerhaften Mäher nicht genug bücken. Die Furcht vor Schaden macht die Mäher meiſtens von ſelbſt achtſam genug auf die gehörige Entfernung, in welcher ſie von einander ſtehen ſollen, und man braucht deshalb darum ſich ſo ſehr viel nicht zu bekümmern; weil ſie dieß ſchon unter ſich ſelbſt einrichten, und ſich auch die Entfernung nach der körperlichen Beſchaffenheit, insbeſondere nach der Größe und Schlankheit des Mähers richten muß, von welcher natürlich die Größe des Striches abhängt, den er bei jedem Zuge mit der Senſe vornimmt. Wichtiger iſt es hingegen, darauf zu ſehen, daß jeder ſeine Schuldigkeit thue, wenn nämlich das Mähen von Herrendienſten, Tagelöhnern, oder eignen Liedlöhnern, Knechten u. dgl. geſchieht. Man ſtellt bei der Reihe zu dem Ende einen guten Vormäher an und verpflichtet die übrigen, mit dieſem Schlag zu halten, das heißt: ihm gleich in der Reihe fortzuarbeiten.

Die rechte Tageszeit, worin man die Mäher anſtellen muß, iſt von Tages-Anbruch bis zum Mittage, weil die Erfahrung lehrt, daß das Mähen weit leichter gehe, wenn das Gras vom Thaue feucht iſt, als wenn die Sonne die Halmen getrocknet hat, auch die Arbeit in der Kühle von ſelbſt raſcher geht. Verdings-Mäher fangen des-

halb bei mondhellen Nächten, oder in den langen Tagen nach Johannis, gern am Abend an zu mähen, und mähen ganze Nächte hindurch.

§. 628.

Die Frage: ob es da, wo keine Herrendienſte ſind, beſſer ſey, die Wieſen in Verding oder im Tagelohne mähen zu laſſen, wird für das Verdingen entſchieden, jedoch dabei die nöthige Vorſicht und Billigkeit empfohlen.

So wie man faſt jede der landwirthſchaftlichen, insbeſondere der Erndtearbeiten, mit Vortheile da verdingt, wo man Tagelöhner nöthig hat; ſo thut man auch ſehr wohl, das Abmähen der Wieſen und das Heumachen zu verdingen, weil die Arbeit dann bekanntlich ſchneller geht.

Man kann hierbei auf zweierlei Art verfahren. Man verdingt nämlich entweder das bloße Mähen allein, oder das ganze Zubereiten des Heues zugleich mit. Die erſte Art iſt da rathſamer, wo man etwa eine mäßige Zahl Herrndienſtleute hat, alſo nur einige Tagelöhner zuzumiethen braucht. Dann bezahlt man für das Abmähen eines Morgens Wieſenwachſes gewöhnlich 8 Gr. oder 12 Mgr. und läßt nun das Streuen, Wenden, Häufeln u. ſ. w. durch Herrndienſtleute, oder Dienſtboten verrichten. Die zweite Art iſt da vortheilhafter, wo man keine Dienſtpflichtige hat

und dabei bezahlt man für die ſämmtlichen Arbeiten, welche erforderlich ſind, um das auf einem Morgen ſtehende Gras als Heu einfahren zu können gemeiniglich 1 Rthlr. und geht gleichſam einen für die Arbeiter mißlichen Kontrakt mit ihnen ein, wobei ſie gewinnen, aber auch ſehr verlieren können, je nachdem die Witterung zum Heumachen günſtig iſt, oder nicht, ſie alſo das Gras mehr oder weniger ſtreuen, wenden, in Haufen und wieder auseinander bringen müſſen, damit es als Heu eingefahren werden könne.

Bei der erſten Art des Verdinges hat man bloß dahin zu ſehen, daß das Mähen auf die gehörige Art geſchehe, daß nicht zu tief und nicht zu flach und allenthalben rein abgemähet werde. Dieß bewirkt man, wie ſchon geſagt, am beſten durch die Bedrohung, daß, wofern ſolches nicht geſchehen ſey, man an dem verdungenen Lohne ſich des Schadens erholen wolle. Bei der zweiten Art muß man aber, beſonders bei einer regnigten Heuerndte, fleißig Acht haben laſſen, daß das Streuen, Wenden u. ſ. w. zur gehörigen Zeit und oft genug geſchehe, damit das Heu nicht auf der Wieſe verderbe, und man nicht einen Schaden leide, der durch den ganzen Verdinglohn der Arbeiter nicht zu erſetzen iſt.

Da dieſe letzte Art des Verdinges für den Verdungenen bei weitem mißlicher, als für den Verdingenden iſt, weil die Witterung ſich nicht

vorher ſehen läßt, ſo muß man dabei auch die Billigkeit beobachten, daß man die nämlichen Leute, wenn ſie ſonſt ihre Arbeit gut machen, mehrere Jahre hinter einander verdingt, damit die gute Witterung einer Heuerndte ihnen den Schaden, den ſie durch die ſchlimme Witterung einer andern erlitten haben, wieder gut mache. Auf keine Weiſe muß man aber denſelben Abzug machen, wenn ſie durch Begünſtigung der Witterung in ein Paar Tagen mit der Arbeit fertig werden, und zu Beſchönigung des Abzugs nicht etwa Fehler bei der Arbeit hervorſuchen, wo keine ſind. Ein ſolches Verfahren iſt ſchändlich und eines rechtſchaffnen Menſchen unwürdig, hat auch ſehr leicht die üble Folge, daß dieſe Leute nachher, wenn eine ſchlechte Witterung bei dem Heumachen eintritt, für ihre vermehrte Arbeit Zulage ertrotzen, die man ihnen dann nicht gut verweigern kann, wenn man nicht am Heu doppelt, ja zehnfach ſo viel Schaden leiden will, weil in der Heuerndte die Arbeiter gemeiniglich ſelten zu haben ſind; oder, daß man wohl gar verſchrien wird, und keine Arbeiter bekommen kann, wenn ſie irgend anderswo Arbeit finden können. Bei beſonders naſſen Heuerndten muß man lieber noch etwas zulegen, als daß man bei ſehr günſtigen etwas abziehen ſollte. Es erfordert ſolches die Billigkeit und Menſchenliebe und es iſt zehnfach ſchändlich, ſich mit dem Schaden armer Tagelöhner zu bereichern.

§. 629.
Von der gehörigen Behandlung des gemäheten Graſes, um gutes unverdorbenes Heu zu erhalten.

Bei der Zubereitung des Heues iſt die größte Achtſamkeit nöthig, weil dieſe ſehr verſchieden iſt und ſich ganz nach der Beſchaffenheit der Witterung richten muß.

Iſt nämlich die Luft bei dem Mähen ſchön und heiter, ſo läßt man die Schwaaden gleich nach dem Mähen auseinander ſtreuen, und zwar ſo klar als möglich, damit Luft und Sonne deſto freier darauf wirken können; wendet auch das Geſtreuete gleich am Nachmittage des nämlichen Tages ein paarmal und bringt es in kleine Haufen, die man Grashaufen nennt und deren jeder nur 1 bis 1½ Fuß Höhe hat, zuſammen, damit der Thau minder darauf wirken könne. Iſt hingegen das Wetter bei dem Mähen feucht, dann läßt man die Schwaaden ſtill liegen, und wenn auch der Regen drei Tage lang dauern ſollte, weil er dann weniger Einfluß auf das Gras hat, als wenn es ſchon im Trocknen begriffen iſt. Sollte aber der Regen länger als drei Tage anhalten, dann muß man die Schwaaden wenden laſſen, damit das in ſelbigen unten liegende nicht gelb werde und verderbe. Bei recht kräftigem und ſaftigem Graſe darf man auch nicht immer drei Tage warten,

bis man wendet. Man thut deshalb wohl, die Schwaaden am zweiten und dritten Tage unterſuchen zu laſſen und, nach dem Befinden, das Wenden zu veranſtalten. Tritt nach dem Streuen Regenwetter ein, oder es dauert fort, ſo muß man die heitere Witterung erwarten, und an dieſer, nach von Luft und Sonne verzehrtem Thaue und Regen, gleich an das Streuen und Wenden gehen und damit fleißig fortfahren, damit man Abends Grashaufen machen könne. Fällt Regen ein, wenn es in den Grashaufen liegt, ſo muß man, wenn er zwei bis drei Tage anhält, wieder auf das Umhäufeln und Auflockern denken, damit ſich das Gras nicht brenne und dadurch Nachtheil erleide.

Iſt die Witterung gedeihlich und der Thau abgetrocknet, dann werden auch die nicht beregneten kleinen Grashaufen wieder geſtreuet und fleißig gewendet, um gegen Abend in größere Haufen zuſammengebracht werden zu können, die man wol Windhaufen nennt, und, ſo wie ſich das Heu ſeiner Vollkommenheit nähert, wird es in noch größere Haufen gebracht, die man Heuhaufen nennt. Regnet es zu lange auf die Grashaufen, ſo werden dieſe leicht gelb und man muß ſie dann, um dieſes zu verhüten, ſelbſt im Regen umhäufeln, d. h. mit Heugabeln auflockern und ſie auf eine andere Stelle ſetzen, ſo daß das, was unten war, oben aufkommt.

Bei allen dieſen Haufen iſt die größte Achtſamkeit darauf zu richten, daß das Heu ſich nicht brenne, und deshalb müſſen ſie, beſonders bei Regenwitterung, fleißig durch das Hineingreifen in die Mitte derſelben unterſucht werden, ob ſich eine irgend beträchtliche Wärme darin ſpüren laſſe. Sobald dieſe eintritt, müſſen ſie aufgelockert werden. Sollte das zuſammengebrachte Heu ſchon zum Einfahren tüchtig ſeyn, und der Abend oder die Nacht verbietet ſolches, die Heuhaufen beregnen aber in der Nacht, ſo läßt man, wenn am folgenden Tage die Witterung heiter iſt, das am meiſten durchnäßte Obere von dem Haufen abharken und beſonders legen, auch beſonders ſtreuen, damit es ſich mit dem trockneren nicht vermiſche und dieſes zuerſt eingefahren werden könne.

§. 630.

Worauf man bei der Zuſammenbringung der Heuhaufen in ſolchen Wieſen, welche der Ueberſchemmung leicht ausgeſetzt ſind, ſeine vorzügliche Aufmerkſamkeit zu richten habe.

Wer Wieſen hat, welche der Ueberſchwemmung ſehr unterworfen ſind, muß ſich vorzüglich dagegen zu ſichern ſuchen, damit ihm ſein gewonnenes Heu nicht noch verſchlemmt, oder wohl gar vom Waſſer fortgeführt werde. Er muß alſo

bei der Bearbeitung deſſelben gleich vom Anfange die nöthigen Anſtalten dazu treffen, daß es bei der Arbeit des Wendens den höchſten Stellen immer näher gebracht werde, um es nöthigenfalls, bei anhaltendem Regen, an dieſen in große Haufen und von da weiter fortſchaffen zu können. Sollte die Ueberſchwemmung nun wirklich eintreten, ſo muß er alle Anſtalten treffen, daß es ſchnell fort und an höher gelegene Oerter geſchafft werde, um es dort ausbreiten und wieder trocknen zu können. Hierbei muß er keine Zeit verſäumen und keine Mühe und Koſten ſcheuen, weil der Verluſt nicht ſelten unerſetzlich iſt. Er muß es deshalb ſo ſchnell, als möglich, mit allen ſeinen Geſpannen heraus und an höher gelegene Oerter führen.

Ueberhaupt muß jeder gute Oekonom die Witterung bei der Heuerndte aufs vorſichtigſte benutzen, und alle nur irgend zu habenden Arbeiter bei dem Heumachen anſtellen, ſobald heitre Tage eintreten, weil er auf deren Fortdauer nie ſicher rechnen kann. Auf einen Morgen gehören, wenn das Heu gut verarbeitet werden ſoll, $1\frac{1}{2}$ Heuer oder Heumacher, oder mit andern Worten: auf zwei Morgen Wieſenwachs gehören drei Arbeiter.

§. 631.

Wie man unterſuchen und woran man erkennen ſoll, ob das Heu zum Einfahren hinlänglich trocken ſey; und daß man auf die beſondere Eigenſchaft mancher Grasarten die nöthige Rückſicht nehmen und die Warnungen alter erfahrner Leute aus der Gegend nicht verachten müſſe.

Man hat verſchiedene Kennzeichen angegeben, woraus man ſchließen könne, ob das Heu zum Einfahren trocken genug ſey. Manche haben das Befühlen angerathen, und angegeben, daß es zum Einfahren tauglich ſey, wenn es ſich ſpröde anfühle, wenn es gleichſam elaſtiſch geworden ſey u. ſ. w.; allein, nicht zu gedenken, daß erſt eine ſehr geübte Hand dazu erfordert werde, um zu beurtheilen, ob die gehörige Sprödigkeit, Elaſtizität u. ſ. w. vorhanden ſey, ſo giebt es ja ſo mancherlei verſchiedene Wieſenpflanzen, welche minder oder mehr ſpröde anzufühlen ſind; welche ſchneller oder langſamer ihre Feuchtigkeit verlieren; von Natur minder oder mehr elaſtiſch ſind; daß das bloße Anfühlen ein ſehr unſichres Mittel iſt, ſich von der Tauglichkeit des Heues zum Einfahren zu überzeugen. Es kann alſo ſolches dem angehenden Oekonomen auf keine Weiſe als zuverläſſig und ausreichend empfohlen werden.

Ein anderes, ziemlich allgemein angenommenes, und auch in Krünitz ökonom. Enzyklopädie, unter dem Artikel Heu, angegebenes Prüfungsmittel iſt dies: daß man eine handvoll Heu in die Luft werfen und zuſehen ſolle, ob es geſchwind und ſenkrecht herunterfalle, oder aber herumfliege und langſam und ſchräg zu Boden ſinke. Letztern Falls ſoll es zum Einfahren hinlänglich trocken ſeyn; erſtern Falls nicht. Auch dies Mittel iſt nicht zuverläſſig; denn es hängt ja bei dieſer Probe zu viel davon ab, ob die Luft ganz ſtill oder in Bewegung, ob ſie ſchwerer oder leichter, mehr oder minder elaſtiſch ſey. Deshalb kann ich dem angehenden Oekonomen deſſen Gebrauch nicht anrathen.

Das beſte Erprobungsmittel iſt, nach meiner Ueberzeugung, dies: Man nimmt eine handvoll Heu aus verſchiedenen Haufen; drehet von jeder handvoll etwa 10 bis 12 einzelne Hälmchen in eine Art von Seil feſt zuſammen, ſo lange, bis ſie abgedrehet ſind, und bemerkt, ob ſich bei dieſem Drehen noch Feuchtigkeit zeige und die Hälmchen zähe oder ſpröde ſind. Zeigt ſich bei dem Abdrehen keine Feuchtigkeit und Zähigkeit mehr und die Hälmchen ſpringen bei dem Drehen ſchnell und leicht ab, ſo kann man meiſtens ohne Bedenken zum Einfahren ſchreiten; allein, es giebt doch einige Arten von Wieſen, welche ein vorzüglich ſaft- und kraftvolles Gras liefern. Bei dem,

von dieſen gewonnenen Heu, muß man doppelt vorſichtig ſeyn und ſich nicht durch das Anſehen täuſchen laſſen, weil es ſelbſt bei den Proben trocken genug zu ſeyn ſcheint, ohne es wirklich zu ſeyn.

Da muß man den Rath alter in der Gegend erzogener Menſchen nicht verachten, wenn ſie, durch ihre Erfahrungen belehrt, bei dieſer Art des Heues noch mehr Vorſicht empfehlen, vielmehr ſelbige bei der Unterſuchung zu Rathe ziehen.

Zweites Kapitel.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Vertheilung des Heues.

§. 632.

Die nöthige Vorſicht bei dem Abfahren des Heues von den Wieſen wird ſehr empfohlen.

Auch bei dem Abfahren des Heues von den Wieſen iſt keine geringe Vorſicht, beſonders bei naſſen Wieſen, nöthig, damit nicht durch das zu tiefe Einſchneiden der Räder Nachtheil entſtehe. Der Vorſchlag, Räder mit breiteren Felgen, oder einem breiteren Rande, einzuführen, damit ſolche nicht zu tief in den Boden der Wieſe einſchneiden, iſt vorzüglich da, wo man recht ſchwere Fuder ladet, nicht unpaßlich; allein er möchte wohl auf wenigen Oekonomieen zur Ausführung gebracht werden; weil man lieber die gewöhnlichen Ackerwagen, zu Erſparung der Koſten, auch bei dem Heufahren brauchen wird. Um nun bei dieſen, in naſſer Zeit, das zu tiefe Einſchneiden zu verhüten, wird man wohl thun, das Heu,

bei der Verarbeitung, nach und nach denjenigen Stellen nahe zu bringen, von welchen es, ohne zu großen Nachtheil für die Wieſen, abgefahren werden kann; und da, wo dies nicht wohl möglich iſt, lieber kleinere Fuder zu laden und einige mal mehr zu fahren. Daß bei moorigten und abzutrocknenden Wieſen dieſe Vorſicht doppelt nöthig ſey, um ſich die Arbeit zu erleichtern, iſt einleuchtend.

§. 633.

Ob man bei dem Aufladen des Heues genaue Aufſicht halten laſſen müſſe und warum?

Das Heu wird bekanntlich bei dem Einfahren ſehr hoch über die Leitern hinaufgepackt und mit dem ſogenannten Heubaume oder Weſerbaume, oder auch mit dem Reep feſt zuſammen gehalten, ſo durch eine einfache Winde, welche man hinten an dem Wagen anbringt, feſtgewunden und von einem ſtarken Seile feſtgehalten wird. Es kommt alſo viel darauf an, daß der Wagen auf allen Seiten gleich bepackt werde, damit er dem Umwerfen nicht zu leicht unterworfen ſey; weil man nicht immer auf ebenen Wegen fährt, und das Umwerfen eines Heuwagens, die Einerndtung des Heues, zum größten Nachtheile des Eigenthümers, gar anſehnlich verzögert, wenn auch, wie es jedoch gewöhnlich geſchieht, an Wagen und Geſchirr nichts verdorben werden ſollte.

Man muß daher bei dem Aufladen genaue Aufſicht halten und dahin ſehen, daß

1. das Heu zwiſchen den Leitern des Wagens ſehr feſt gepackt und eingetreten werde, damit er unten deſto mehr Gewicht bekomme, alſo der Ueberwucht des oben auf gepackten deſto beſſer widerſtehe; und daß

2. dasjenige, was oberhalb der Leitern zu liegen kommt, auf keiner der beiden Seiten weiter hervorrage, als auf der andern, damit das Gleichgewicht bleibe und der Schwerpunkt ſo viel möglich in die Mitte falle.

Dadurch wird nicht nur das Umwerfen verhütet, ſondern auch den Pferden, oder dem ſonſtigen Zugviehe, die Arbeit ſehr erleichtert; indem ein im Gleichgewicht befindlicher Wagen auf jeden Fall leichter fortgezogen werden kann, als ein ungleich beladener und nach einer Seite hängender.

Wie ſchwer der Wagen zu beladen ſey, muß nicht nur die Beſchaffenheit der Wieſe ſelbſt, ſondern auch die der Wege, welche man zu paſſiren hat, und des Zugviehes ſelbſt lehren, und deshalb laſſen ſich darüber keine ganz beſtimmte Regeln geben. Man wird jedoch im Ganzen beſſer dabei ſtehen, lieber etwas weniger aufladen und einmal mehr fahren zu laſſen, als durch zu ſchwere Beladung theils die Wieſe zu verderben, theils aber die Gelegenheit zum leichtern Umwerfen herbeizu-

führen. Sollte man etwa durch die Umſtände genöthigt werden, ein ungewöhnlich ſchweres Fuder zu laden, weil es z. B. das Letzte iſt und man nicht gern noch einmal mehr fahren will; ſo thut man wohl, Leute mit Heugabeln zu deſſen Begleitung mitzuſchicken, damit er von dieſen, an gefährlichen Stellen, gegen das Umfallen, durch Unterſtützung, geſichert werde. Auch iſt es eine nicht zu vernachläſſigende Vorſicht, das bei dem Aufladen, beſonders an windigen Tagen, herumgetriebene Heu von einigen Arbeiterinnen wieder zuſammenbringen und nachholen zu laſſen; ſonſt bleiben leicht einige Fuder Heu, bei irgend anſehnlichen Wieſenwachs, auf den Wieſen liegen und verfaulen da unnütz, fehlen aber nachher oft, wo ſie ſehr nöthig wären.

Auf Schlendrians=Oekonomieen, welche von einem Pächter, Adminiſtrator oder Verwalter dirigirt werden, welcher Salomons Weisheit erhaſcht zu haben glaubt, wenn er von ſeinem Vorgänger erfragt hat, wie viele Fuder Heu gewöhnlich jeder Sorte des Viehes zugetheilt werden, ohne ſich je um das Gewicht und die verſchiedne Größe eines Fuders bekümmert zu haben, werden gemeiniglich die für den Schaafſtall beſtimmten Fuder übermäßig beladen werden.

Die Schaafmeiſter können nämlich, wie bekannt, nie Futter genug für ihre Schaafe kriegen. Dieſe haben aber meiſtens bei der Heu=

erndte die Aufſicht; weil ſie in dieſer Zeit ſonſt wenig zu thun haben. Wird nun das für die Schaafe beſtimmte Heu aufgeladen, ſo laſſen ſie, weil ein Fuder auf ſolchen Oekonomieen ein Fuder iſt, die Heuwagen ſo übermäßig beladen, das Heu zwiſchen den Leitern ſo feſt eintreten und über die Leitern ſo hoch hinauf laden, daß ſich das Vieh vor dem Geſchirr übermäßig abquälen muß, daß nicht ſelten Wagen und Geſchirre darunter leiden und der Wagen unterweges wohl gar umſchlägt, wodurch denn kein geringer Verluſt an Zeit, an Heu u. ſ. w. entſteht.

Dergleichen Unordnungen muß ein achtſamer Oekonom auf alle Weiſe zu verhüten ſuchen; denn was hier den Schaafen übermäßig zugewendet wird, wird gemeiniglich dem andern Vieh, bei den für ſolches beſtimmten Fudern, wieder abgeknappt, um nur die Fuderzahl herauszubringen; wobei unmöglich Vortheil herauskommen kann.

§. 634.

Es wird ſehr angerathen, gleich bei der Einfahrung des Heues die nöthige Auswahl und Abſonderung deſſelben zu veranſtalten.

Die Erfahrung lehrt, daß das Schaaf ein vorzüglich gutes, ſüßes und ſchmackhaftes Heu liebe, und daß es beſonders mit allen ſauren

oder irgend überſchlämmten Heue verſchont werden müſſe, wenn es geſund bleiben ſoll; daß das Rindvieh hingegen ſchon mit minder gutem Graſe und das Pferdevieh auch mit ſaurem, oder ſelbſt mit ſchilfartigem Graſe vorlieb nehme, indem dies letztere das Heu nur als Nebenfutter bekommt.

Gleich bei der Aberndtung der Wieſen muß alſo ein guter Oekonom die gehörige Auswahl des Heues treffen und das von den trockenſten und geſundeſten Wieſen für die Schaafe, das von minder trocknen und guten Wieſen für die Kühe, das von den übrigen und beſonders von den ſauren Wieſen aber für die Pferde, oder auch für die Maſtochſen, gehörigen Orts hinbanſen laſſen.

Für dieſe letzten, insbeſondere für die vor der Blaſe ſtehenden, das heißt vom Brantesweinsſpülicht zu mäſtenden Ochſen, verwendet er am beſten das verſchlämmte Heu; weil es hier naß gefüttert wird und dadurch gar viel von ſeiner Schädlichkeit verliert, auch meiſtens, mit Stroh gemiſcht, geſchnitten, dabei aber von ſeinem Staube ſchon ziemlich befreiet wird; ohnehin auch die Maſtochſen nur ſechszehn Wochen ſtehen, mithin gegen die Zeit geſchlachtet werden, wo ihnen der eingefreſſene Schlamm oder Schlick etwa ſchaden könnte.

§. 635.

Wo man jede Art des Heues hinzubanſen pflege, und durch welche einfache Vorrichtung man es gegen die Einſaugung der Ausdünſtung des Viehes ſichern könne.

Um bei dem nachherigen Verbrauche des Heues zur Futterung manche unnütze Hin- und Herſchlepperei zu erſparen, banſet man gewöhnlich die für jede Gattung des Viehes beſtimmte Sorte des Heues über deſſen Ställe. Man hat freilich hie und da ſehr gegen dieſe Gewohnheit geeifert und es für einen Hauptgrund der Krankheiten des Viehes gehalten, daß es das mit ſeiner Ausdünſtung geſchwängerte Heu u. ſ. w. freſſen müſſe; allein, ich finde dieſes Hinbanſen des für jede Viehſorte beſtimmten Heues über deſſen Ställe doch ſo ſchädlich nicht, wofern nur die Ställe gehörig eingerichtet, mit Anſtalten zur Bewirkung eines Luftzuges verſehen ſind und bei dem Hinbanſen des Futters über den Schaafſtällen, die nöthige Vorſicht beobachtet wird. Die Pferde- und Rindviehſtälle ſind ja auf guten Oekonomieen mit gehörigen Böden überzogen, wodurch ſich, wenn ſie auch blos von Dielen ſind, gar wenig Ausdünſtung des Viehes ziehen wird; will man aber dies Durchziehen noch vermindern, ſo verſehe man auf beiden Seiten den Raum zwiſchen dem Setz- und Riegholze, zwiſchen den

Balken, mit Klappen, anſtatt daß man ihn aus⸗mauren läßt. Dieſe kann man im Winter, von Zeit zu Zeit, auf beiden Seiten, ohne Schaden des Viehes, öffnen und dadurch Zugluft erregen, welche das Vieh nicht trifft. Durch den Zug wird man aber die Dünſte weit beſſer fortſchaffen, als durch die vorgeſchlagenen Dunſtſchornſteine oder Dunſtröhren, durch welche ohnehin meiſtens eine ſehr ſchädliche Kälte auf das denſelben zu⸗nächſt ſtehende Vieh herabfällt.

Unter das Heu, was über die Schaafſtälle, meiſtens auf bloße Stangen oder Ricke, hingela⸗gert wird, lege man aber eine hinlängliche Quanti⸗tät trockenen, nicht mulſtrichten Strohes, ſo wer⸗den ſich in ſolchem die etwa durch die Zugluft, welche man in den Schaafſtällen, auf die angege⸗bene Art, noch unbedenklicher unterhalten kann, nicht verjagten Dünſte, anhängen und ſicher nicht bis zu dem Heue, oder ſonſtigem Futter, gelan⸗gen; man wird aber die große Bequemlichkeit bei⸗behalten, das Futter für jede Thierart in der Nähe zu haben.

§. 636.

Worauf man bei der Hinbanſung des Heues zu achten, oder achten zu laſſen habe.

Um bei dem Abladen und Hinbanſen des Heues die Arbeit ſehr zu erleichtern, muß man

vorzüglich dahin ſehen, daß von dem Orte an, wo das Heu abgeladen, bis zu dem Orte, wo es hingebanſet wird, eine hinlängliche Menge Zureicher oder Abnehmer ſtehen, damit keiner hin und her zu gehen brauche und dadurch die Arbeit nicht verzögert werde. Dieſe Regel iſt wichtiger, als Mancher vielleicht, bei dem erſten Anblick, glauben wird; denn von dem ſchnellen Abladen hängt ja das ſchnellere Herbeiholen eines neuen Fuders ab, woran oft viel gelegen iſt. Ueberdem aber kann dadurch, wenn ein oder einige Abnehmer zu wenig da ſind, leicht das Unheil entſtehen, daß mit dem Hinbanſen am unrechten Orte angefangen, dadurch aber nachher der Zugang zu dem hintern Raume erſchwert, wo nicht gar unmöglich gemacht wird. Dies Uebel zu verhüten, muß ſich aber jeder Oekonom recht ſehr angelegen ſeyn laſſen, und gleich auf jedem zur Aufbewahrung des Heues beſtimmten Raume die Stellen anweiſen, wo mit dem Hinbanſen angefangen und wie fortgefahren werden ſoll.

Von dem zur Fütterung des Schaaf- und Rindviehes beſtimmten Heue wird bekanntlich ein Theil zur Fütterung des jungen, ein anderer zur Fütterung des milchenden und wieder ein anderer zur Nahrung des güſten Viehes verbraucht. Es muß alſo bei dem Hinbanſen auch darauf die nöthige Rückſicht genommen werden, daß man zu jeder Sorte dieſes Heues zu jeder

Zeit kommen könne, damit es zur rechten Zeit nicht daran fehle.

§. 637.

Ob man ein herbeigefahrnes Fuder Heu, welches wegen einfallender Nacht nicht mehr abgeladen werden kann, unter freiem Himmel ſtehen laſſen, oder unter Obdach bringen ſoll.

Es geſchieht bisweilen, daß ein Abends herangefahrnes Fuder Heu zu ſpät ankommt, um noch ſofort abgeladen werden zu können, und dies wird dann meiſtens, der Bequemlichkeit wegen, gleich an den Platz des Abladens, vor die ſogenannten Luken gefahren und bleibt da Nachts unterm freien Himmel ſtehen.

Dieſe Unvorſichtigkeit iſt durchaus nicht nachzuahmen. Der Hauptzweck des guten Oekonomen geht dahin, das Heu ſo trocken, als möglich, unter Obdach zu bringen, damit es nicht in den Banſen ſich erhitze und dadurch verderbe, oder wohl gar in Entzündung gerathe, und dadurch Unglück veranlaſſe. Dieſem Zwecke arbeitet er dadurch gerade entgegen, wenn er ein trockenes Fuder Heu des Nachts ohne Noth unter freiem Himmel ſtehen läßt, welches am andern Morgen abgeladen werden ſoll.

Nicht zu gedenken, daß es noch einmal vom Thaue ſehr an den äußern Seiten durchnäßt wird,

wenn die Nacht heiter bleibt, ſo ſteht ihm ja niemand dafür, daß die Nacht heiter bleiben werde. Kommt nun aber ein Regen, ſo muß er am andern Morgen das oberſte naſſe Heu wieder auf eine Stelle fahren, wo er es ausbreiten und wieder trocken machen kann und hat alſo unnütze Mühe und Koſten; denn, wollte er es feucht mit dem übrigen hinbanſen laſſen, ſo würde er doppelt und zehnfach einfältig handeln, und ſich noch weit mehr ſchaden.

Es muß daher ein zu ſpät eingefahrenes Fuder auf die Scheuer, oder ſonſt unter Obdach und am nächſten Morgen wieder nach dem Orte des Abladens gebracht werden, und man muß ſich dieſe kleine Mühe nicht verdrießen laſſen, um größerer Mühe, oder wohl gar anſehnlichen Schaden zu entgehen. Hat man keine Scheuer mehr leer, und kein ſonſtiges Obdach, wohin man dies Fuder, oder mehrere derſelben, ſtellen kann, dann muß man ſie zum wenigſten mit langem Strohe und mit Schlaglaken belegen laſſen, wenn ſie vor der Luke im offnen oder freien ſtehen bleiben ſollen.

§. 638.

Wie man bei naſſen und ungünſtigen Heuerndten verfahren ſolle.

In beſonders naſſen und ungünſtigen Heu-

erndten muß ein Oekonom vor allen Dingen die Faſſung nicht verlieren und nicht mit dem Einfahren eilen, ſondern emſig die Bearbeitung des Heues fortſetzen laſſen und gutes Wetter abwarten. Er wird hiebei auf jeden Fall beſſer verfahren, als wenn er auf Künſteleien verfällt und ſich dadurch zu helfen ſucht.

Die erſte Idee, welche jungen raſchen Oekonomen einzufallen pflegt, iſt die: das Heu halbtrocken einzufahren, es auf den Scheuren, Böden und ſonſt unter Obdach auszubreiten, und dadurch ohne häufiges Wenden, ferner trocken zu machen. Sie iſt aber durchaus unrichtig und praktiſch nicht auszuführen, weil man der Sonne und Luft nicht Einwirkung genug verſchaffen kann, und deshalb ſeines Zwecks ganz verfehlt, Mühe und Koſten alſo umſonſt aufwendet. Ein Paar meiner Freunde verfielen auf dieſe Idee. Sie ließen das Heu halb trocken einbringen, und vertheilten es mit vieler Ueberlegung auf die Böden, Scheuren, Tennen, im Schaafſtalle, und wo nur trockner Raum war. Sie ließen es recht fleißig umarbeiten, ſuchten Zugluft zu veranlaſſen, ſo viel ſie nur konnten; allein das Heu war feucht, und blieb feucht und mußte am Ende in den Miſt geworfen werden. Die Urſachen, warum das Trocknen unter Obdach nicht geräth, ſind, meiner Meinung nach, dieſe:

1. Bei feuchter Witterung iſt die Luft überall mit

feuchten Dünſten angefüllt und dieſe hängen ſich, vermöge der Verwandſchaft, an das feuchte Heu; anſtatt, daß alſo die Luft dem Heue ſeine Feuchtigkeit entziehen ſollte, vermehrt ſie ſolche.

2. Tritt auch ein heiterer Tag ein, ſo kann man der Luft nicht Zutritt genug verſchaffen und die Sonne kann gar nicht auf das Heu wirken; der folgende feuchte Tag verdirbt alſo wieder mehr, als der heitere gut gemacht hat.

Man thut daher immer am beſten, das Heu in freier Luft zu laſſen und es, wenn man zu fürchten hat, daß die Wieſe überſchwemmt werde, auf höher liegende Aenger zu bringen, dort aber an einem heiteren Tage, der doch immer vorfallen wird, fleißig bearbeiten und an feuchten, ſo oft es nöthig, umarbeiten zu laſſen. Wenn man hiebei die Geduld nicht verliert und Mühe und Koſten nicht ſcheuet, ſo wird man am Ende doch immer zum Zwecke gelangen, weil Wind und Sonnenſchein, vereint, im Freien weit ſchneller wirken, als die beſte Zugluft unter Obdach je wirken wird. Ich habe wenigſtens, durch die Befolgung dieſer Methode, noch immer am Ende trocknes Heu auf die Banſen bekommen, und mich dabei immer gut befunden. Regnet es indeß immer fort und gar zu lange, und man ſieht, daß alle Kraft aus dem Heue gezogen iſt; daß es alſo, als Futter, keinen Werth mehr hat;

dann überläßt man es ſeinem Schickſale und erſpart ſich fernere, unnütze Arbeit. Man läßt es trocken werden, und fährt es dann auf den Miſt, um noch wenigſtens einen kräftigen Dünger daraus zu machen; denn die Erfahrung lehrt, daß ein Fuder Heumiſt ſo wirkſam ſey, als drei Fuder Strohmiſt. Das verdorbene Heu auf den Wieſen liegen laſſen, oder eine kurz vor der Heuerndte überſchwemmte und verſchlammte Wieſe gar nicht mähen laſſen zu wollen, würde der Wieſe ſehr ſchaden und ſehr unökonomiſch gehandelt ſeyn, weil auch das Vieh, welches nach der Schur der Wieſe doch wieder geſundes Futter gefunden haben würde, nun mit Sicherheit nicht darauf weiden kann und ohnehin die Grummterndte wegfallen würde.

Auch zu der Anwendung der Mittel, wodurch man es möglich machen will, naß eingebrachtes Heu vor dem Verderben zu ſichern, kann ich nicht rathen, weil ich ſolche auf deutſchen Oekonomieen nicht anwendbar und zum Theil ſogar auf unrichtige Theorieen gebauet finde.

Das Mittel, trocknes Stroh ſchichtweiſe zwiſchen das naſſe Heu zu legen, ſcheint, beim erſten Anblicke, ziemlich anwendbar; allein es ſcheint es auch nur; denn

1. dies Stroh verengt, wenn es auch vorhanden ſeyn ſollte, welches doch zur Zeit der Heuerndte wohl ſehr ſelten der Fall ſeyn möchte,

den zur Aufbewahrung des Heues beſtimmten Platz doch offenbar beträchtlich. Wo ſoll man alſo Raum zur Hinlegung des ſämmtlichen Heues finden?

2. Dies Stroh wird am Ende doch auch durchgehends feucht werden und dann eben ſo gut zu dampfen anfangen, wie das Heu, und wenn man nicht zu Hülfe kommt, wird das Ganze am Ende in Brand gerathen.

3. Sollte es auch wirklich nicht bis zu einer wahren Entzündung kommen, ſo wird doch das Heu ſich offenbar brennen, alſo dem Viehe nicht gut zum Futter gegeben werden können, wenn man nicht Gefahr laufen will, es todt zu füttern.

Es iſt demnach zu deſſen Anwendung nicht zu rathen, da es, wenigſtens auf großen Oekonomieen, ohnehin nicht praktikabel iſt.

Der Methode, durch zuſammengeſchlagene Latten Dampfröhren zu bilden, oder durch Tonnen, die man bei dem Hinbanſen in die Ecken ſtellt und nach und nach immer höher heraufzieht, Dunſtſchornſteine zu machen, kann ich auch meinen Beifall nicht geben und noch weniger der, Sandſteine zwiſchen das feuchte Heu zu legen, oder Salz dazwiſchen zu ſtreuen. Die Dunſtröhren werden freilich das Entzünden des Heues verhüten, das Brennen aber doch nicht

verhindern und dann ſehe ich nicht ein, was ſie für großen Vortheil bringen.

Ueberdem möchten ſie aber wohl ſelten gut und in gehöriger Zahl an denen Orten anzubringen ſeyn, wo man das Heu gewöhnlich hinzupacken pflegt. Sollten und könnten aber wirklich viele angebracht werden, ſo würden ſie wieder den zum Hinlegen des Heues beſtimmten Platz zu ſehr verengen und dadurch wieder neue Verlegenheit veranlaſſen.

Sandſteine zwiſchen das Heu zu legen, iſt auch nicht ausführbar; denn, nicht zu gedenken, daß man ſie gar ſelten in der Nähe haben wird, ſo müßten, wenn ſie wirken ſollten, doch wohl eine ziemliche Anzahl derſelben zwiſchen das Heu gelegt werden, dieſe würden aber mit vieler Beſchwerlichkeit herbei und zwiſchen das Heu zu ſchaffen ſeyn. An manchen zum Hinbanſen des Heues beſtimmten Orten würden ſie aber, ohne Lebensgefahr für die Arbeiter und vorzüglich die nachmaligen Herabwerfer, nicht zwiſchen das Heu zu legen ſeyn, z. B. über den Schaafſtällen; ſie würden den Raum beengen und das Brennen doch gewiß nicht verhüten. Ueberdem möchten die bei dem Hin- und Herwerfen der Steine ſich ablöſenden kleinen Stückchen bei dem Schneiden des Heues dem Schneidemeſſer auch wenig Vortheil bringen, wenn ſie unter ſolches kämen

und dieß könnte doch wohl, bei irgend weichem Sandſteine, nicht gut verhütet werden.

Das Salzeinſtreuen ſcheint mir, bei naſſem Heue, ebenfalls nicht anwendbar zu ſeyn; denn es iſt ganz etwas anders, nach Art der Schweizer, das nur eben abgeluftete Gras zu ſalzen und vom Regen naßgewordenes und nicht gehörig getrocknetes Heu durch Salz vor dem Verderben zu ſichern. Ich möchte alſo den Aufwand mit dem Salze keinem anrathen, weil der Erfolg die Koſten wohl nicht vergüten dürfte.

Das beſte iſt und bleibt immer, durch Fleiß, Achtſamkeit und vernünftiges Abwarten der guten Witterung es dahin zu bringen, daß das Heu gehörig trocken unter Obdach und an die für ſelbiges beſtimmten Plätze komme, oder, nöthigen Falls, zu Miſt genutzet werde.

§. 639.

Das Anlegen der Heu-Schober oder Heu-Feimen wird, als mißlich und unnöthig, widerrathen.

So wie man in neuern Zeiten mancherlei neue Methoden in dieſem und jenem Fache der Oekonomie ſehr angeprieſen hat, ſo hat man auch das Anlegen der Heuſchober hie und da ſehr empfohlen. Meiner Ueberzeugung nach iſt aber ſolches nicht nur ſehr mißlich, ſondern auch ent-

behrlich, ob ich gleich nicht läugnen will, daß bei den gehörigen Vorkehrungen das Heu in Schobern mag aufbewahrt werden können. Einer meiner Freunde machte mehrere Jahre hindurch den Verſuch mit ſolchen Heuſchobern, wandte immer mehr Vorſicht dabei an, und mußte doch am Ende das meiſte Heu des Schobers in den Miſt werfen. Ich kann alſo zu der Anlegung ſolcher Schober nicht rathen, da ſie, wenn ſie ganz zweckmäßig und ſicher geſchehen ſoll, mit zu vielen Umſtänden und Koſten verknüpft iſt. Man wird mich alſo entſchuldigen, wenn ich hier nichts von deren zweckmäßigen Anlegung ſage.

Sollte ja ein Oekonom eine ungewöhnlich ergiebige Heuerndte haben, und das gewonnene Heu an den gewöhnlichen Aufbewahrungsorten nicht ſämmtlich laſſen können, ſo rathe ich, demſelben lieber einen Theil des zum Aufbewahren des Getreides beſtimmten Raums anzuweiſen, und dafür einen Theil des Roggens oder des Wellfutters in eine Feime zu legen, weil dieſe Feimen dem Verderben nicht ſo leicht ausgeſetzt ſind, als die Heuſchober. Wie aber dieſe Feimen gehörig angelegt werden müſſen, davon ſoll weiter unten, an ſeinem Orte, gehandelt werden.

§. 640.

Wie man das hingepackte Heu von Zeit zu Zeit unterſuchen und ſich im Falle einer bemerkten Erhitzung verhalten ſoll.

Wir haben im Vorigen geſehen, daß es gewiſſe Arten von Gräſern giebt, welche auch einen erfahrnen Oekonomen in Anſehung der völligen Trockenheit täuſchen können. Auch kann es, bei aller Vorſicht, doch nicht immer vermieden werden, daß nicht hie und da ein Fuder Heu auf die Banſe komme, welches noch einige Feuchtigkeit bei ſich hat.

Es iſt deshalb ſehr rathſam, den Heuvorrath in den erſten Wochen nach dem Einbringen, von Zeit zu Zeit, unterſuchen zu laſſen, ob nicht etwa eine Erhitzung darin entſtanden ſey. Dieſe Unterſuchung iſt leicht dadurch zu veranſtalten, daß man mit dem entblößten Arme tief hineingreifen läßt, oder noch beſſer dadurch, daß man eine vorn zugeſpitzte Stange tief in den Heuvorrath ſtechen, und darin einige Stunden ſtecken läßt, dann aber herauszieht und ſchnell befühlt. Spürt man bei dieſer Unterſuchung eine geringe Wärme, ſo kann man das Uebel der Erhitzung dadurch verhindern, daß man in das Heu mit Miſthaken einige Löcher hineinreißen läßt, um dem Dunſte Abzug zu verſchaffen. Zeigt ſich hingegen eine beträchtliche Wärme, dann muß

man eilen, das Heu ganz auseinander bringen und umbanſen zu laſſen, damit die Erhitzung dadurch gehemmt werde. Die Unterlaſſung dieſer Vorſicht hat manchen Oekonomen in großen Schaden geſtürzt, und ihn nicht nur um ſein ſchönes Futter geholfen, ſondern wohl gar noch in größeres Unglück gebracht. Es iſt demnach dieſe Vorſicht nicht genug zu empfehlen.

§. 641.

Ueber Heuwaagen und deren Nützlichkeit, ſo wie über die Mittel, auch ohne ſolche die Größe ſeines Heuvorraths ohngefähr zu überſchlagen.

Große Schnellwaagen oder Krane, womit man ein ganzes Fuder Heu auf einmal wägen kann, ſind unſtreitig ein ſehr ſchönes und zuverläſſiges Mittel, den eingeſcheuerten Heuvorrath genau zu beſtimmen, wenn man für das Eintrocknen auf dem Raume, das Ausfallen des Saamens u. ſ. w. etwa $\frac{1}{10}$ des Eingeerndteten abzieht, und es iſt alſo deren Anlegung auf großen Oekonomieen immer ſehr rathſam, beſonders da man dieſe Waagen auch mit großem Nutzen zu der Wägung des zum Mäſten aufgeſtellten Viehes zugleich gebrauchen kann. Man kann jedoch ohne ſelbige die Quantität ſeines Heues ziemlich genau überſchlagen, wenn man immer mit einerlei Fuhrwerk ſolches einfahren und die Fuder gleich groß machen läßt. Man braucht alsdann nur eins ſolcher

Fuder in Bündel binden und auf dieſe Art wägen zu laſſen, nachher aber die Fuderzahl gehörig zu merken, und daraus den erforderlichen Kalkul zu formiren, um das Gewicht des Heues, ſo weit es nöthig iſt, zu erfahren.

Meiſtens unterbleibt jedoch das Wägen ganz, weil man an dem Raume, den das hingebanſete Heu einnimmt, unter Vergleichung deſſelben mit der eingebrachten Zahl der Fuder, ſchon ziemlich genau wiſſen kann, wie weit man mit dem eingeſcheuerten Heu reichen werde, und ob die Erndte unter die guten, mittelmäßigen oder ſchlechten zu rechnen ſey. Eine ganz genaue Ueberſchlagung des Vorraths iſt aber deshalb nicht nöthig, weil man ja ohnehin nicht beſtimmt wiſſen kann, wie lange die Witterung im Herbſte gut bleiben, oder wie früh ſie im Frühlinge wieder gut werden wird, folglich am ſicherſten geht, wenn man, bei irgend mißlichen Heuerndten, das Heu, ſo wie jedes andere Futter, gehörig zu Rathe hält, damit es im Frühlinge nicht daran fehle. Doch hiervon werde ich an einem andern Orte noch umſtändlicher reden.

§. 642.

Etwas über das Salzen des Heues, und deſſen Anwendbarkeit auf großen Oekonomieen.

Das, beſonders in der Schweiz, übliche Salzen des Heues, oder des nur etwas weniges ab-

getrockneten Graſes, hat unſtreitig ſehr vielen und reellen Nutzen bei der Verfütterung, und das vorzügliche Gute, daß viele Kraft in dem Graſe bleibt, welche, bei regnigten Heuerndten, durch das viele Beregnen, offenbar mit fortgeführt wird. Es hat aber auch außerdem in bergigten Gegenden, welche vielen Gewittern und Platzregen ausgeſetzt ſind, noch den Nutzen, daß man das Gras nicht lange braucht liegen zu laſſen, um es einzufahren, folglich die Gefahr des Fortſchwemmens ſehr dadurch vermindert wird.

Man ſcheint jedoch einen ſehr irrigen Begriff von dem Salzen des Heues zu haben, wenn man glaubt, man könne auch vom Regen mehrmals durchnäßtes Heu, welches man nicht wohl trocken einbringen kann, durch das Salzen gegen das Verderben ſichern. Bei ſolchem Heu möchte es wohl übel angebracht ſeyn und die Mühe und Koſten ſchlecht belohnen.

Da ich bei dem verſtorbenen, durch ſeine Zweifel und Anfragen über die Mineralogie ſo rühmlich bekannten Herrn Domkapitular von Beroldingen, einem gebornen Schweizer, das durch einen Alpenhirten verrichtete Salzen des Heues kennen zu lernen, die Gelegenheit gehabt habe, ſo halte ich für Pflicht, ſolches hier genau zu beſchreiben und alle Vorſichtsregeln dabei anzugeben.

1. Das Mähen des Graſes veranſtaltet man bei

heiterer Witterung und läßt jedesmal ſo viel mähen, als man auf einmal einſalzen will und kann.

2. Das gemähete Gras läßt man, ſobald die Sonne irgend warm zu ſcheinen anfängt, locker auseinander ſtreuen und fleißig wenden und umarbeiten, damit es gegen Abend windtrocken ſey; dann bringt man es in Grashaufen, und läßt es die Nacht hindurch darin liegen; ſtreuet aber am folgenden Tage dieſe Haufen wieder auseinander und wendet das Gras fleißig, bis zum Abend, wo man es in größere, oder Windhaufen, zuſammenbringt. Nun wird es am folgenden Tage, wenn der Thau abgeleckt iſt, halbtrocken ſeyn. Alsdann läßt man es

3. nach dem Orte ſchaffen, wo es geſalzen werden ſoll. Dieſer Ort muß aber auf dem Boden

4. mit Dielen überlegt, oder mit einem Eſtrich überzogen, und wohl von allem Staube und Unrathe gereinigt ſeyn. Es leidet jedoch keinen Zweifel, daß man, ſobald man einen Platz an der Erde zu dem Einſalzen, verſteht ſich unter Obdach, oder in einem Gebäude, wählt, man ſolchen auch mit Sollinger- oder anderen Platten belegen könne.

5. Das Einſalzen ſelbſt geſchieht auf folgende Art:

Man beſtreuet, oder beſäet gleichſam den Boden mit gemeinem Küchenſalze, ſo daß er überall damit bedeckt iſt. Nun ſtreuet

man das Heu allenthalben gleich hoch und locker ſo darüber her, daß es etwa zwei Fuß im lockern Zuſtande darüber liegt. Dieſe Lage überſäet man wieder überall mit Salz. Dann folgt eine Lage Heu, wie die vorige, welche, bei dem Beſäen mit Salze, ſchon ziemlich niedergetreten wird; dann wird wieder Salz übergeſtreuet und ſo bis ſo hoch, als man banſen will, immer abwechſelnd, fortgefahren. Durch das Beſtreuen mit Salz wird das Heu nach und nach immer feſter getreten und ſenkt ſich auch nach und nach von ſelbſt. Den Beſchluß macht eine Beſtreuung mit Salz und dann wird alles recht derbe eingetreten.

Das Ganze wird am Ende gleichſam ein Kuchen oder dichter Raſen, und bleibt ſo, bis zum Gebrauche, liegen. Auf ein vierſpänniges Fuder, zu dreißig Centner, rechnet man gewöhnlich einen und einen halben Braunſchweigſchen Himten Salz, auch wohl etwas mehr, je nachdem das Salz beſſer, oder ſchlechter iſt.

6. Um das Heu nachher zu gebrauchen, verfährt man alſo:

Man verſchafft ſich ein ſtarkes, mit einer etwa zwei Fuß langen und hinlänglich ſtarken Klinge und einem verhältnißmäßigen Stiele, oder Griffe verſehenes, Haumeſſer, welches etwa mit dem Meſſer einer Schneidelade von einer Größe iſt. Mit dieſem hauet man Wür-

fel, welche etwa zwei Fuß groß ſind, aus dem Ganzen heraus, oder davon ab; zerreißt ſolche ganz, ſo daß alles locker wird und ſchneidet nun das Aufgezupfte, mit Stroh gemiſcht, wie man Heu und Stroh gewöhnlich unter einander zu ſchneiden pflegt.

Daß dies geſalzne Heu dem Viehe in mancher Hinſicht, beſonders bei Kränklichkeit und Schwäche, ſehr heilſam ſey, iſt nicht zu leugnen. Wenn alſo auch gleich das Einſalzen des Heues im Großen wohl in Deutſchland noch nicht anwendbar ſeyn möchte, weil die Aufbewahrungsplätze meiſtens nicht darnach eingerichtet ſind; ſo ſollte doch billig jeder vorſichtige Oekonom eine Anzahl Fuder an einem dazu paßlichen Orte einſalzen laſſen, um das geſalzene Heu als Stärkungsmittel bei ſchwachen Kühen und Mutterſchaafen zu gebrauchen, wenn bei dem Werfen der ſogenannte Hammel oder die Nachgeburt nicht fort will, und ſonſt überall bei ſchwächlichem und kränklichem Viehe anzuwenden. Die Mühe und die Koſten wird er auf jeden Fall und auch ſelbſt dann reichlich bezahlt erhalten, wenn er das geſalzene Heu auch nur für das milchende Vieh von Zeit zu Zeit verfüttern und für keine Patienten nöthig haben ſollte.

§. 643.

Von der gehörigen Ueberſchlagung, Berechnung, Vertheilung und Verwendung des in jedem Jahre gewonnenen Heues und Grummets.

Im 634ſten §. iſt die Lehre gegeben, „gleich „bei der Einerndtung des Heues, die nöthige Aus„wahl deſſelben, nach ſeiner Qualität, zu treffen „und jeder Art des Viehes die für ſie paßlichſte „Sorte zuzuwenden.“ Damit iſt aber noch nicht alles geſchehen, ſondern ein guter Haushalter muß auch genaue Rechnung darüber führen, wie viel Heu er von jeder Sorte in jedem Jahre einerndte; er muß wiſſen, wie viel Heu er, in Verbindung mit anderm Futter, für jede Sorte des Viehes nöthig habe, um darnach überſchlagen zu können, wie viel er jeder derſelben, ohne einer zu ſchaden, von ſeiner jedesjährigen Heuerndte zuwenden könne und dürfe.

Soll nun aber dieſer Ueberſchlag mit einiger Zuverläſſigkeit gemacht werden, ſo muß er

1. dafür ſorgen, daß jedes Fuder Heu möglichſt gleich beladen werde, alſo einen rechtlichen Menſchen, worauf er ſich verlaſſen kann, zur Aufſicht bei dem Aufladen anſtellen, der denn auch darauf vorzüglich ſieht, daß jedes Fuder gehörig geladen und dadurch gegen das Umwerfen geſichert werde; weil der Auflader auf dem Wagen nicht wohl ſehen kann, ob er überall auf

beiden Seiten gleich und in gehörigem Gleich=gewicht lade. Er muß

2. jedes eingeerndtete Fuder Heu und Grummet genau anſchreiben und die Wieſe, worauf er es geerndtet, auch den Ort, wohin es gebanſet worden, dabei bemerken laſſen, damit er jeder=zeit wiſſe, wo er dieſe oder jene Art des Heues ſuchen ſolle, wenn er ihrer bedarf.

Dies Anſchreiben muß nicht eher, als bei dem Abladen eines jeden Fuders, geſchehen, da=mit keine Verwirrung entſtehe. Zur Controlle kann man allenfalls in der Wieſe auch anſchrei=ben laſſen und nachher beide Regiſter am Abend vergleichen.

Nach dem gemachten Ueberſchlage und der Zu=theilung des für jede Sorte des Viehes beſtimm=ten Heues, muß er nun aber nicht etwa denken, er könne den Schäfern, Kuhhirten u. ſ. w. die Verwendung deſſelben überlaſſen. Dieſe Leute, wenn ſie auch noch ſo treu und brav ſind, haben doch keine gehörige Ueberlegung; ſie greifen mei=ſtens, ſo lange der Haufen groß iſt, übermäßig darauf, ohne die Länge der Futterungszeit gehörig in Erwägung zu ziehen, verfüttern alſo das Heu anfangs im Uebermaaße, und nicht ſelten fehlt es daher dann, wann es am nöthigſten wäre und mit dem größten Nutzen gefüttert werden könnte; ja es wird wohl ſo verſchwenderiſch mit allem Fut=ter umgegangen, daß es, wenn der Winter län=

ger, als gewöhnlich, anhält, überall daran fehlt und ſolches mit vielen Koſten angekauft werden muß, worunter denn nicht nur die Kaſſe, ſondern auch wohl das Vieh ſelbſt leidet, wenn man genöthigt wird, mit dem Futter vorlieb zu nehmen, was man haben kann und nicht auf die Qualität deſſelben ſehen darf, auch oft, bei allgemeinem Mangel, für Geld kein Futter haben kann.

Ein guter Oekonom muß daher ſeine Heu- und Futterbehältniſſe ſo gut unter dem Schlüſſel halten, wie ſeine Kornböden, und Jahr aus Jahr ein dem Viehe jeder Art ſein Futter in gehöriger Menge und nach der gehörigen Reihefolge zutheilen laſſen, auch ſtets berückſichtigen, daß er nie genau wiſſen könne, wie lange er auf dem Stalle zu füttern genöthigt ſeyn werde. Die Unterlaſſung dieſer Vorſicht hat manchen Haushalt ſchon in große Verlegenheit und Schaden geſtürzt und ihn obenein der Verſpottung ſeiner Nachbaren ausgeſetzt.

Bei der Zutheilung des Futters muß aber auch auf keine Weiſe unvernünftig gekargt werden, ſondern es iſt dabei auch auf die Jahrszeit und Witterung Rückſicht zu nehmen, damit das Vieh immer in gehörigem Stande bleibe.

Bei großer Kälte muß am Futter zugelegt werden, weil es eine bekannte Erfahrung iſt, daß die Kälte zehre und ſchwäche. Ueberhaupt muß ein guter Landwirth, bei dem fleißigen Beſuchen

ſeiner Ställe, darauf genau achten, ob das Vieh bei dem ihm beſtimmten Futter herabkomme, oder nach Verhältniß, zu gut im Stande ſey. Erſteren Falls muß er am Futter zulegen, letzteren Falls abziehen.

Wohlgemeinte Warnung: Wer von ſeinem Heuvorrathe, ohne bei der Futterung zu kargen, etwas überſparen kann, der thue es ja, weil nicht alle Jahre gute Heuerndten fallen und man dann das Erſparte entweder ſelbſt ſehr gut brauchen, oder aber ſehr oft gut zu Gelde machen kann. Wer der Ueberſchwemmung ausgeſetzte Wieſen hat, dem iſt dieſe Vorſicht doppelt zu empfehlen. Denn es iſt kein fürchterlicheres Uebel für den Oekonomen, als Futtermangel, und dies Uebel iſt oft ſchlimmer als Geldmangel; weil man leichter Geld negotiiren, als, bei Mißjahren, Futter zu Kaufe erhalten kann! Futtermangel hat manchen Oekonomen weit unglücklicher gemacht, als Geldmangel, weil er gemeiniglich für die Geſundheit und das Leben des Viehes die nachtheiligſten Folgen hat.

Zweites Hauptſtück.

Von der Einerndtung und Einſcheu- rung der Halm- und Hülſenfrüchte, und dem, was dabei zu beobachten iſt.

§. 644.

Einleitung.

Die Halm= und Hülſenfrüchte haben nicht nur in der Art, wie ſie gehauen oder abgebracht werden, ſondern auch beſonders in Anſehung der Zeitigung, bei welcher ſie abgebracht werden, manche Verſchiedenheit. Die Halmfrüchte mähet man erſt, wenn ſie beinahe die völlige Reife haben, d. h. wenn die Körner, oder doch der bei weitem größte Theil derſelben, mehlreich und hinlänglich ausgebildet ſind. Bei den Hülſenfrüchten hingegen würde man ſehr fehlen, wenn man ſo lange mit deren Abbringung warten wollte, bis der größte Theil der Hülſen völlig reif wäre.

Man muß alſo vor allen Dingen genau wiſſen, wann es die rechte Zeit ſey, jede Art zu mähen, um ſie mit dem beſten Vortheile einzuſcheuren.

Erſtes Kapitel.

Von der Beurtheilung der hinlänglichen Zeitigung der Halm- und Hülſenfrüchte zum Abbringen und zum Einfahren.

§. 645.

Woran man die hinlängliche Reife der Halm- und Hülſenfrüchte erkenne.

Mit dem Roggen macht man da, wo man keine Wintergerſte und Winter-Oelſaat bauet, gewöhnlich den Anfang bei der Aberndtung der Halm- und Hülſenfrüchte. Das Kennzeichen der völligen Reife deſſelben iſt, wenn die Körner in den Aehren ſo hart ſind, daß die Aehren, wenn ſie vom Winde an einander geſchlagen werden, gleichſam einen klingenden, oder mehr klappernden, Ton von ſich geben und wenn ſie, bei dem Anfaſſen der einzelnen Körner, ſolche leicht fahren laſſen.

Zu dieſer völligen Reife kann man aber da, wo man eine große Menge deſſelben abzubringen hat, nicht jedes Stück kommen laſſen, weil man ſonſt nicht Arbeiter genug haben würde, allen

Roggen ſo ſchnell als es nöthig wäre, zu ſchneiden, da er, beſonders in ebenen Gegenden, faſt überall zugleich reift, auch nicht ſelten andere Früchte, z. B. der frühreife Weitzen, die weißen Erbſen, ja hie und da einige Stücken Gerſte, welche vorzüglich gute Lage haben, zugleich mit ihm reifen, und weil man, wenn man den erſten nur bei ſolch einer völligen Reife mähen wollte, einen großen Theil des nachher zu ſchneidenden überreif werden zu laſſen genöthigt ſeyn, dadurch aber gar manches Korn verlieren würde. Sobald demnach das Stroh des Roggens beginnt, hellgelb zu werden, unterſucht man ſein Roggenfeld und wählt vor allen andern erſt denjenigen, der die vollkommenſten Aehren hat, zum Saatroggen aus, am liebſten den an ſonnenreichen Abhängen gewachſenen. Dieſen läßt man dann die oben beſchriebene völlige Zeitigung erreichen. Mit dem übrigen nimmt man es ſo genau nicht, und wartet die volle Reife nicht ab, ſondern mähet ihn, wenn die Körner bei dem Durchbeißen ſchon Feſtigkeit verrathen, ob ſie gleich noch nicht leicht aus den Hüllen gehen, indem man bei dem Einſchrumpfen der Körner, wenn es ja geſchehen und das Korn nicht in den Stiegen noch nachreifen ſollte, doch bei weitem nicht ſo viel verliert, als man verlieren würde, wenn man genöthigt wäre, einen Theil überreif werden zu laſſen.

Man verfährt aber auch hierbei nach vernünftiger Ueberlegung und fängt bei denjenigen Stücken, welche, entweder wegen ihrer vorzüglich günſtigen Lage, oder deswegen, weil ſie zuerſt geſäet worden, zuerſt reif werden, mit dem Mähen an. Kann man eine Menge Arbeiter haben, um den Roggen in drei bis vier Tagen ſämmtlich abzubringen, dann kann man ihn freilich durchgehends der völligen Reife ganz nahe kommen laſſen; dies wird aber gar ſelten der Fall ſeyn.

Die Gerſte folgt unter den Halmfrüchten, in Anſehung der Reife, oft nach dem Roggen. Bei dieſer iſt das Zeichen der Reife, wenn ſie anfängt recht goldgelb zu werden und die Aehren niederhängen, welchen Grad der Reife man aber nicht ganz abwarten darf, um nicht zu viel bei dem Einerndten zu verlieren, weil die herunterhängenden Aehren, beim Mähen, leicht durchgehauen werden. Da, wo man frühreiſen oder weißen Weizen bauet, kommt jedoch dieſer gleich nach dem Roggen, und der ſpatreife, oder gelbe, kommt auch nicht ſelten mit der Gerſte zugleich.

Bei beiden Arten des Weizens muß man genau Acht auf die Reife haben; damit er ja nicht überreif werde, weil um die Zeit der Reife deſſelben meiſtens ſtarke Winde eintreten, welche man deshalb Weizendröſcher zu nen-

nen pflegt, und welche dem minder achtſamen Oekonomen nicht ſelten großen Schaden bringen.

Sobald man demnach, bei der oft anzuſtellenden Unterſuchung findet, daß die meiſten Körner des Weizens hart ſind und beim Durchbeißen auseinander ſpringen, ohne gequetſcht zu werden, dann ſäume man nicht und biete alles auf, um ihn ſchnell ab- und, ſobald es die Witterung und das hinlängliche Abtrocknen des Strohes erlaubt, einzubringen. Bei dem Hafer iſt das Kennzeichen der Reife, wie bei der Gerſte, und bei allen Halmfrüchten iſt die Regel, daß man den zur Saat beſtimmten Theil derſelben gleich gehörig auswählt und am reifſten werden läßt, um recht vollkommnes Saatkorn zu erhalten.

Die Zeit zum Abmähen der weißen und grünen Erbſen iſt da, wenn ſich an den Ranken die untern Blätter gelb färben, außerdem aber, ſo wie bei den Bohnen und grauen Erbſen, die, wenn in den meiſten Schoten die einzelnen Körner anfangen leicht von dem kleinen Bande, woran ſie in der Hülſe ſitzen und welchen man die Nabelſchnur derſelben nennen könnte, weil er ihnen die Nahrung zuführt, los zu gehen und unter der Stelle, woran ſie feſt hingen, einen ſchwärzlichen Strich zu zeigen; weil dies der beſte Beweis iſt, daß ſie die zu ihrer Ausbildung erforderliche Nahrung nun nicht weiter

bedürfen. Zum Hauen der kleinen Wicken muß man hingegen dann ſchreiten, wann die untern Blätter gelblich werden, weil man dieſe mehr, der Ranken und Blätter wegen, zur Fütterung, als des Korns halber bauet, und alſo weniger Verluſt bei dem Einſchwinden der nicht ganz reifen Körner, als bei dem Verluſte der Ranken u. ſ. w. iſt. Die Reife der Erbſenwicken erkennt man wie die der grauen Erbſen.

§. 646.

Warum man die Hülſenfrüchte nicht völlig reif werden laſſe und laſſen könne.

Eine langjährige Erfahrung hat gelehrt, daß die verſchiedenen Schoten an den Hülſenfrüchten nie alle auf eins, ſondern nur nach einander zur völligen Ausbildung gelangen und daß gegen die Zeit, wo die letzten Schoten vollkommen werden, die erſten und ſchönſten, welche die beſte Saat liefern würden, ſchon aufſpringen und ihren Vorrath fallen laſſen, wenn ſie nicht etwa, wie es nur gar zu leicht, insbeſondere in der Nähe der Städte, geſchieht, von böſen Menſchen abgepflückt, oder auch von Tauben ausgefreſſen ſind; ja daß die Ranken auch gegen dieſe Zeit ihre Blätter verlieren und, bei irgend feuchter Witterung, leicht faulen, alſo nicht nur ein minderkräftiges, ſondern auch leicht ein ungeſundes Viehfutter werden. Aus dieſem doppelten Grunde läßt man

ſie alſo nie völlig reif werden, weil an einem kräftigen und geſunden Stroh zu viel gelegen iſt und man auch bei dem Mähen, ja ſchon vor demſelben, nicht gern zu viele Körner verlieren will. Bei den weißen und grünen Erbſen kommt aber noch der beſondere Grund hinzu, weil dieſe für die Menſchen eine mildere und angenehmere Speiſe im getrockneten Zuſtande ſind, wenn man ſie nicht völlig hat reif werden laſſen. Man kann auch dieſe Hülſenfrüchte noch deshalb ohne Gefahr vor der völligen Zeitigung mähen laſſen, weil der ſaftige Stängel noch Nahrung hergiebt, wenn er ſchon aufgehört hat, mit dem Boden zuſammenzuhängen, alſo dieſe Früchte in den Walchen und ſelbſt in den Stiegen noch nachreifen.

§. 647.

Wie man bei mehrläufigem Korne, welches nicht zugleich reifen will, verfahren ſolle.

Bei naſſen und ungedeihlichen Wintern und Herbſtmauſefraße geſchieht es häufig, daß die durch die zu große Näſſe geſchwächte und die von den Mäuſen angefreſſene oder losgewühlte (ausgebadete, losgeboſſelte) junge Winterfrucht, im folgenden Frühlinge Halme von ſehr verſchiedener Vollkommenheit anſetzt, weil nach und nach noch immer mehrere und jüngere Sproſſen hervorkommen, und daß daher das Ganze ſehr

ungleich reift; beim Mäuſefraß im Frühlinge tritt auch wohl der nämliche Fall bei dem Sommerkorne ein, da, wo man hohe Mittelrücken hat, iſt das mehrläufige Korn noch weit häufiger, indem das Korn auf den Rücken und an den Furchen, beſonders aber an der Sonnen- und Schatten-Seite, faſt nie zugleich reift. Bei ſolchen Fällen kommt oft ein erfahrner Oekonom darüber in Verlegenheit, wann er mit dem Mähen anfangen, ob er nämlich erſt alles reif werden laſſen, oder aber nur auf die Reife des einen Theils ſehen ſolle; was Wunder alſo, wenn ein angehender Oekonom in ſolchen Fällen ſich nicht ſollte entſchließen können.

Man muß, um hierbei anwendbare Regeln zu geben, verſchiedene Fälle unterſcheiden. Iſt derjenige Theil der größere, der früher zeitig iſt, ſo leidet es kein Bedenken, daß man dieſen hauptſächlich beachte und ſich mit dem Mähen nicht nach dem andern richte, weil ſonſt von dem erſten zu viel überreif werden und ausfallen würde, wohingegen das Nachgelaufene doch immer noch als Futter nützt, wenn es auch nicht ganz reif geworden iſt. Sind beide Sorten etwa gleich, ſo verfährt man nach eben der Regel; iſt hingegen das Nachgereifte in größerer Menge da, ſo muß man ſich nach dieſem richten und es auf das Ausfallen einiger Körner bei dem Vorgereiften nicht anſehen, weil dieſes bei

weitem nicht ſo viel Schaden bringt, als man erleiden würde, wenn man eine große Menge unreifer Aehren einerndtete. Um zu erfahren, in welchem Verhältniß das früher gereifte gegen das nachgereifte Getreide ſtehe, muß man bei großen Breiten, oder Kämpen, an verſchiedenen Stellen queer durch ſolche gehen, beſonders wenn ſie an Bergen liegen. Man muß bei jedem Gange an mehrern Stellen ſo viele Halme zuſammenfaſſen, als man in einer Hand halten kann und nun die reifen und unreifen Aehren zählen und die Zahl einer jeden Sorte aufſchreiben, am Ende dann die Kolumne der reifen und unreifen Aehren zuſammenzählen, daraus aber ſein Reſultat ziehen. Bei einzelnen Stücken nimmt man oben, in der Mitte und unten verſchiedene Hände voll und verfährt auf die nämliche Weiſe, wie ſo eben angezeigt iſt. Finden ſich in der einen Gegend der Breite mehr reife Aehren, als in der andern, ſo läßt man bei dieſer mit dem Mähen anfangen, damit das minder vortheilhaft ſtehende während der Arbeit noch nachreifen könne.

§. 648.

Von den verſchiedenen Arten, die Feldfrüchte zu mähen und zu ſchneiden, oder ſolche abzubringen.

Bei dem Abbringen der Halm- und Hülſen-

früchte, herrſcht, wie bereits erwähnt worden, in den verſchiedenen Ländern des nördlichen Deutſchlands, eine große Verſchiedenheit. Meiſtens ſchneidet man die Winterfrüchte mit der Sichel, oder mähet ſie mit der Grasſenſe, oder, wenn ſie dünner ſtehen, ſelbſt mit dem Haferſtelle. In dem größten Theile des Hildesheimſchen und in einem Theile des angrenzenden Hannövriſchen und Braunſchweigſchen hauet man ſie mit dem Siget.

Da, wo man mit der Sichel ſie ſchneidet, legt der Schnitter gleich jede abgeſchnittene Handvoll zurecht und in größere oder kleinere Häufchen, Frösche genannt, zuſammen, je nachdem man gewohnt iſt, dickere oder dünnere Bunde zu binden, oder dickere oder dünnere Garben. Nachher kommt dann der Aufbinder und bisweilen auch ein beſonderer Aufſetzer, der dasjenige, was zwei Binder gebunden haben, in Schocke, Stiegen, oder Mandel zuſammen und ſo ſtellt, daß die Aehren oben gleichſam in ein Dach zuſammentreten. In manchen Gegenden legen aber die Schnitter die geſchnittene Winterfrucht gleich in ſchneckenförmige Haufen zuſammen. Dies geſchieht auf nachfolgende Art. Da, wo der Haufen hinkommen ſoll, legt man in die Mitte des dazu beſtimmten Platzes eine hinlängliche Quantität Stroh und nun werden die abgeſchnittenen Halme, bei Händen voll, mit den

Aehren in der Mitte, immer in einer Schnecken=linie an= und auf einander gelegt, bis der Haufen etwa 4 Fuß und oben hinlänglich ſpitz iſt. Dann wird ein dickes Gebund Stroh unterhalb dem Bande, ſo daß die Halme nach der Aehren=Seite zu gekehrt werden, rund umher eingeknickt und nun wird dies geknickte Gebund, wie eine Mütze, oben auf den Haufen geſetzt und man läßt ihn ſo ſtehen.

Die auf dieſe Weiſe bedeckten Haufen läßt man, da ſie gegen die Näſſe geſichert ſind, ruhig liegen, bis die Hülſen= und Sommer=Früchte geerndtet und eingeſcheuert ſind, es ſey dann, daß etwa eine gedeihliche Erndte=Zeit deren frühere Einſcheurung möglich und räthlich mache.

Da, wo man mit der Grasſenſe mähet, folgt dem Mäher ein Abraffer, der das an der Erde Abgemähete und an das noch Ungemähete ſich lehnende von dieſem abnimmt, und in Fröſche zuſammenlegt, und dieſem der Binder u. ſ. w.

Da hingegen, wo man mit dem Haferſtelle mähet, wird das Gemähete von dem Mäher ſelbſt in Schwaaden gelegt, das heißt ſo, daß die Halme in lauter abgeſonderten Reihen bei einander liegen; dann folgt der Aufharker, der mit dem Rechen jedesmal die nöthige Quantität Halme in einem Froſch zuſammenzieht; darauf der Binder u. ſ. w.

Da endlich, wo man mit dem Siget mä=

het oder hauet, wälzt der Mäher mit dem Maaßhaken die Frösche zu den Garben ſelbſt zuſammen und zwar auf die Art, daß er erſt eine abgemeſſene Strecke von etwa 6 bis 8 Schritten, von der linken nach der rechten Hand zu, vor dem Felde heraus und dann wieder eben ſo weit von der rechten zur linken zurückmähet, bei dem erſten Mähen das Gemähete an das Ungemähete ſich lehnen läßt, bei dem zweiten Mähen aber das in beiden Gängen Gemähete mit dem Maaßhaken und dem rechten Fuße zuſammenwälzt und am Ende mit dem Haken auf der einen und mit dem Siget auf der andern Seite in der Mitte ergreift und, mit Hülfe des rechten Beins, ausſetzt, oder hinter ſich legt.

Welche von dieſen Abbringungs-Arten die vortheilhafteſte und beſte ſey, darüber will ich nicht entſcheiden. Jeder wird immer die bei ihm herkömmliche für die beſte halten; auch hat jede ihr Gutes und Schlimmes, wie ich im 620ſten §. kürzlich berührt habe.

Bei dem Abbringen der Sommerfrüchte herrſcht nicht ſo viele Verſchiedenheit; dieſe werden gewöhnlich überall mit dem Haferſtelle gemähet, doch habe ich ſie auch wohl, wenn ſie zu dick ſtanden und ſich beſonders in Wirbeln gelagert hatten, mit dem Siget hauen laſſen.

Die Hülſenfrüchte werden, wie ſchon erwähnt, wieder auf verſchiedene Art abgebracht,

nämlich da, wo das Siget eingeführt iſt, mit demſelben, da aber, wo man dies nicht kennt, mit der Grasſenſe, bei welcher man am Ende des Senſenbaums, da wo er an die Klinge tritt, oder dieſe an ihm befeſtigt iſt, einen ſtarken Nagel einſchlägt. In beiden Fällen wälzt der Mäher die Fröſche ſelbſt zuſammen. Dies geſchieht bei dem Mähen mit dem Siget auf die nämliche Art, wie es bei den Winterfrüchten angegeben iſt; bei dem Mähen mit der Senſe aber ſo, daß der Mäher eine hinlängliche Menge nach und nach mit der Spitze der Senſe dicht an der Erde faßt und durch das Vorwärtsziehen der Klinge abſchneidet, dann aber das Gemähete auf eins mit der Senſenklinge faßt und mit einem ſtarken Ruck losreißt, dadurch aber den Froſch gleich zuſammenwälzt.

Anmerk. Es iſt eine ſehr wichtige Vorſichtsregel: von der einmal an einem Orte eingeführten Art der Ab- und Aufbringung der Feldfrüchte nicht abzuweichen. Der gemeine Mann haftet gar zu ſehr an ſeinen einmal gefaßten Ideen und wird an eine andere Art der Ab- und Aufbringung nur mit Widerwillen gehen, folglich wird ſie, da ohnehin neue Handgriffe nicht ſo leicht fertig zu erlernen ſind, leicht ſehr unvollkommen geſchehen und dadurch nicht geringer Schaden entſtehen.

§. 649.

Welche Art der Abbringung für jede Art der Früchte die paßlichſte und wann jede Art am beſten anzubringen ſey.

Das Mähen oder Schneiden mit der Sichel iſt eigentlich nur bei den Winterfrüchten am zuträglichſten, ob man gleich da, wo es eingeführt iſt, alles damit zu ſchneiden pflegt, nämlich auch Sommer- und Hülſenfrüchte.

Das Mähen mit dem Siget iſt vorzüglich bei gelagerten Halm- und bei Hülſenfrüchten nützlich, weil man die gelagerten Halmfrüchte mit der Senſe nicht ſo gut faſſen, oder nicht gut dazwiſchen kommen kann, mit dem Siget hingegen nur immer davor heraus- und das mit dem Maaßhaken gefaßte abhauet und zuſammenrollt, welches leichter geht, als das Abraffen des Lagerkorns. Bei den Hülſenfrüchten iſt es aber beſonders deshalb ſehr zweckmäßig, weil ſich dieſe, vorzüglich die Erbſen und Wicken, auch ſelbſt wenn ſie mit Bohnen gemiſcht geſäet ſind, gern lagern und mit den Ranken in einander verwickeln, mit dem Maaßhaken aber die Ranken nach und nach aus einander gezerret werden, wobei nothwendig weniger Schoten abgeriſſen werden, als wenn das Gemähete auf eins mit einem ſtarken Rucke von dem Nichtgemäheten losgeriſſen wird; und bei den allein breitwürfig geſäeten und den gedrillten Bohnen, haut der Mäher offenbar mit dem Siget die

ſtarken Stångel leichter ab, als er ſie mit der Senſe abmåhen kann.

Es darf jedoch hierbei nicht unbemerkt bleiben, daß das Måhen mit der Senſe, beſonders bei den Halmfrůchten, ſchneller gehe, und daß ein flinker Arbeiter mit der Senſe in einem Tage zwei Morgen Roggen oder Weizen måhen kônne, wenn der flinke Schnitter mit der Sichel und der raſche Arbeiter mit dem Siget nur einen Morgen in der nåmlichen Zeit abbringt; und daß man zu Schnittern, ſo wie zu den Abraffern und den Froſchzuſammenharkern, auch Frauenzimmer gebrauchen kônne.

Bei naſſen Erndten kommt auch das noch in Betracht, daß die Schnitter ihr Geſchnittenes ſehr gut in große ſchneckenfôrmige Haufen mit den Aehren an den Mittelpunkt zuſammenlegen kônnen, und daß man es darin, wenn es, wie oben geſagt, mit einer ſtarken Strohhaube, d. h. mit einem ſtarken Bunde Stroh, an welchem die Halme von allen Seiten wie ein Dach ůber den Haufen hergeſpreitet ſind, oben auf der Spitze bedeckt iſt, darin ſo lange liegen laſſen kann, bis die dem Verderben leicht ausgeſetzten Hůlſenfrůchte erſt ab- und aufgebracht und eingeſcheuert worden ſind.

Bei naſſen Erndten důrfte alſo, dieſes Umſtandes wegen, das Schneiden mit der Sichel bei den Winterfrůchten nicht undienlich, und,

wenn nicht zu viel gelagertes Winterkorn vorhanden ſeyn und ſolches nicht zu dick ſtehen ſollte, das Mähen mit der Senſe, der Schnelligkeit wegen, vorzuziehen ſeyn, beſonders wenn es an männlichen Arbeitern fehlen ſollte. In manchen Gegenden mähen jedoch auch Frauenzimmer mit dem Siget recht gut, und da iſt alſo der Gebrauch des Sigets bei den Winterfrüchten immer vorzuziehen, indem dieſe ſich nicht ſelten lagern. Bei dünnſtehenden Halmfrüchten jeder Art geht aber offenbar das Mähen mit dem Haferſtelle am ſchnellſten und iſt deshalb dabei am zuträglichſten, wenn nicht etwa die Winterfrucht zu lange Halme hat. Es iſt deshalb auch in den Sandgegenden am meiſten eingeführt, wo das Getreide nicht hoch zu wachſen pflegt.

Bei den Hülſenfrüchten bleibt aber, meiner Ueberzeugung nach, das Mähen mit dem Siget das vorzüglichſte, und es verdiente deshalb dies Werkzeug bekannter zu ſeyn; doch will ich meine Meinung keinem aufdringen. Jeder nachdenkende Oekonom muß nach Zeit, Ort und andern Verhältniſſen abmeſſen, welche Art der Abbringung er wählen ſolle und könne.

§. 650.

Von dem Aufbringen d. h. von dem Aufbinden und Aufſetzen der gemäheten Früchte und der dabei herrſchenden Verſchiedenheit.

Auch bei dem Aufbringen der Früchte herrſcht, wie ſchon beiläufig mit berührt worden, manche Verſchiedenheit. Da, wo man mit der Sichel die Früchte ſchneidet, legt man ſie, beſonders die Winterfrüchte, entweder in die ſchon im vorigen §. berührten Haufen zuſammen und bindet hernach alles auf eins, bei gelegener Zeit; oder man legt es gleich in einzelne kleine Haufen, Fröſche, bindet dieſe und ſtellt ſie auf. Da, wo man mit dem Siget und der Senſe mähet, läßt man bei den Winterfrüchten den Mähern gleich die Abraffer, Binder und Aufrichter folgen, oder erſt nach einer Zwiſchenzeit; bei dem Aufbringen der Sommer- und Hülſenfrüchte iſt es aber wieder anders. Da läßt man die Halmfrüchte erſt, entweder wenn es nicht regnet, zehn Tage lang in Schwaaden liegen, oder wenn es regnet, bis nach einem guten Tage, ehe man ſie aufbindet; bei den Hülſenfrüchten läßt man hingegen die einzelnen ungebundenen Fröſche erſt eine Zeitlang liegen und von Luft und Wärme durchziehen, bevor man ſie zuſammen bindet und aufſtellt.

§. 651.

Worauf ein guter Haushalter, bei jeder Art der Ab- und Aufbringung, vorzüglich ſehen müſſe, damit ſie gehörig geſchehe.

Bei jeder Art der Abbringung iſt hauptſächlich auf zwei Stücke Rückſicht zu nehmen,

1. daß die Arbeiter gehörig vertheilt und angeſtellt werden, damit die Arbeit ſo ſchnell, als möglich, geſchehe und man keine überflüſſige Arbeiter anſtelle, aber auch keinen der erforderlichen Arbeiter fehlen laſſe;
2. daß das Getreide gehörig tief, oder dicht genug an der Erde abgemähet werde.

Zu 1. Damit die Arbeit gehörig ſchnell geſchehe, müſſen vorzüglich da, wo das Ab- und Aufbringen der Feldfrüchte durch Herrendienſte oder Tagelöhner geſchieht, die Arbeiter gehörig und in der erforderlichen Menge vertheilt und angeſtellt werden.

Bei irgend beträchtlichen Oekonomieen hat man meiſtens große Breiten, das heißt, viele bei einander liegende Aecker, von einerlei Art Getreide, zugleich abzubringen. Sollen dieſe durch Herrendienſte oder Tagelöhner gemähet werden, ſo muß man, wenn man mit dem Siget oder mit der Senſe mähen läßt, auf folgende Art verfahren:

a. Theilt man die abzubringende **Breite** mit Schritten in gehörige Abtheilungen ab und unterſcheidet dieſe Abtheilungen dadurch, daß man bei dem Anfange jeder neuen eine Anzahl Halme zuſammenfaßt und in einen Knoten ſchürzt.

b. Jedem einzelnen Mäher theilt man, je nachdem das Getreide dünner oder dicker ſteht, einen Raum von 6 bis 8 Schritten in der Breite zu, welche Abtheilung man eine **Gige** nennt; und ſtellt je 4 und 4 Arbeiter oder Mäher zuſammen, macht alſo jede 24 oder 32 Schritte weit einen Knoten in das Getreide. Nun ſtellt man

c. einen braven und gewandten Arbeiter, worauf man ſich verlaſſen kann, bei jedem Trupp oder Haufen, vorauf, und weiſet jeden der übrigen an, mit dieſem Schlag zu halten und den ihm angewieſenen Bezirk mit dieſem zugleich abzumähen; deutet aber jedem Vorarbeiter ſowohl, als den übrigen, dabei an: daß, wenn ſie von der ihnen vorgeſchriebenen Breite abweichen und ſich einfallen laſſen ſollten, einen ſchmälern Strich nach und nach abmähen zu wollen, man ſie anhalten werde, die bleibenden Gehren nachzuholen. Hiernächſt überſchlägt man

d. nach der Ordnung und Erfahrung, wie viel jeder Arbeiter, je nachdem das Getreide

dick oder dünn ſteht, an Morgenzahl oder Flächen-Inhalte in einem Tage abbringen könne, und macht darnach ſeinen Ueberſchlag. Damit jedoch keiner faullenzen könne, ſo mißt man

e. von Zeit zu Zeit queer vor der Breite mit Schritten her, und ſieht zu, ob auch jeder Arbeiter noch die gehörige Breite habe und ſolche abmähe. Findet man, daß dies der Fall nicht ſey, ſo mißt man wieder jeder Schürze ihre gehörige Breite zu und läßt ſie die ſtehen gebliebenen Striche, welche durch das Einziehen der Breite entſtanden ſind, nachholen.

Hat man dies einigemal gethan, ſo wird ſich bald ein jeder hüten, von der gehörigen Linie abzuweichen und der Fleißigere den Faulen ſchon antreiben.

Wenn man hingegen in Verding arbeiten läßt, dann hat man dieſe Vorſicht nicht nöthig, weil alsdann ſchon jeder den andern antreiben wird, Schlag zu halten und die Arbeiter ſchon ſelbſt dafür ſorgen werden, daß jedem ſein Theil der Arbeit gehörig zugetheilt werde.

Nächſt der Vertheilung und Anſtellung der Mäher iſt nun aber auch dahin zu ſehen, daß die gehörige Menge der übrigen, bei der Aufbringung erforderlichen, Arbeiter angeſtellt werde und

hierbei muß wieder die verſchiedene Art der Abbringung in Betracht gezogen werden.

A. Wo man das Getreide mit Sicheln ſchneiden, oder mit dem Siget abhauen läßt, da müſſen zwei und zwei Schnitter und Mäher, da, wo man Garben oder Bunde bindet, einen Binder oder Aufbinder und zwei Aufbinder einen Aufrichter, oder Aufſtieger, Aufſchocker u. ſ. w. haben, welcher die von dem Binder gebundene Bunde oder Garben aufſetzt; und deshalb thut man wohl, immer wenigſtens zwei Schnitter und Mäher mit dem Siget bei einander zu ſtellen.

B. Wo man die Halmfrüchte mit der Grasſenſe mähet, da bekömmt jeder Mäher ſeinen Abraffer, welcher das Gemähete in die einzelnen Haufen oder Fröſche zuſammenlegt und je zwei und zwei Abraffern folgt ein Binder, je zwei und zwei Bindern aber ein Aufrichter; wo aber die Hülſenfrüchte mit der Grasſenſe gemähet und zuſammengerafft werden, da fällt der Abraffer weg.

C. Wo man mit dem Haferſtelle mähet, da bekommt jeder Mäher ſeinen Aufharker, zwei Aufharkern folgt ein Binder und zwei Bindern ein Aufſetzer. Sehr ſelten kann man aber die Sommerfrüchte ſo reif werden laſſen, daß man ſie gleich nach dem Mähen

aufbinden könnte, ſondern man läßt ſie meiſtens in Schwaaden mähen und darin eine Zeitlang liegen. Da verſteht es ſich denn von ſelbſt, daß die Aufharker und Binder nicht gleich folgen.

Da hingegen, wo man das mit der Sichel geſchnittene Getreide in große Haufen zuſammenlegt, um es demnächſt bei gelegener Zeit in große Bunde zu binden, und dieſe gleich oder bald nach dem Binden einzufahren, nimmt man die gehörige Zahl Binder mit und braucht keine beſondere Aufſetzer.

Zu 2. Eine gewöhnliche Nachläſſigkeit bei dem Abbringen der Früchte iſt die, daß ſie überall zu hoch über der Erde abgemähet werden, oder daß doch, beſonders bei dem Mähen mit der Senſe, die ſogenannten Kämme ſtehen bleiben. Nicht reiflich nachdenkende Oekonomen glauben, daß es einerlei ſey, ob die Stoppel etwas länger oder kürzer ſey, das heißt, ob etwas tiefer oder höher gemähet werde, indem ja die Stoppel dem Acker auf jeden Fall wieder zu gute komme; allein dieſe Meinung iſt durchaus irrig, denn, wird zu hoch über der Erde abgemähet, ſo bleibt

a. nicht nur eine Menge Stroh auf dem Lande ſtehen, welches theils als Viehfutter mehr genutzt, theils aber als Streuſtroh noch manches Düngtheilchen in ſich gezogen

haben würde, ſondern es bleibt auch eine Menge grünen Futters ſtehen, welches offenbar zur Vermehrung des Futters gedient haben würde, da aber, wo der Oekonom nicht Privativweide im Felde hat, nun offenbar auch anderem Viehe, als dem ſeinigen, mit zu Theile wird.

b. Wächſt zwiſchen den langen Stoppeln offenbar das Gras nicht ſo gut hervor, als zwiſchen kürzern, und

c. hat ja, wenn zu lange Stoppeln ſtehen bleiben, der Eigenthümer demnächſt nicht ſo die völlige Freiheit, demjenigen Lande den Dünger zuzuwenden, das ihn am meiſten nöthig hat, als wenn die Stoppel gehörig kurz gehalten und das Stroh auf die Oekonomieen gebracht iſt; überdem iſt er aber da, wo Holzmangel iſt, noch der Gefahr ausgeſetzet, die langen Stoppel als Brennmaterial ausgeriſſen zu finden; welches ſogar in einigen Provinzen, als eine höchſt ſchädliche Servitut, zu dulden iſt.

Nöthige Bemerkung. Bei Sommerfrüchten, worunter Klee geſäet iſt, leidet dieſe Regel jedoch eine Ausnahme, weil man ſich da hüten muß, den jungen, im ſchönſten Wachsthume begriffenen Klee zu dicht an der Erde abzuhauen, um nicht dadurch den erſten Grund zu deſſen Schwächlichkeit und

nachmaligem Erfrieren zu legen. Dadurch, daß man hier die Stoppel etwas höher ſtehen läßt, erreicht man zugleich den Vortheil, daß die Schwaaden nicht zu dicht an die Erde kommen, alſo der mit abgemähete Klee ſchneller trocknet, weil die Luft die Schwaaden beſſer durchziehen kann, welches oft kein geringer Vortheil iſt.

§. 652.

Ob es da, wo man keine Herrendienſte hat, beſſer ſey, die Feldfrüchte im Verdinge, oder im Tagelohn abmähen zu laſſen.

Es iſt eine allgemein bekannte Sache, daß nichts in der Welt die Menſchen jeder Art zum Fleiße mehr anſporne, als der Eigennutz. Wenn man nun von dieſer Erfahrung ausgeht, ſo kann es nicht ſchwer werden, die aufgeworfene Frage richtig zu beantworten und man wird ohne Bedenken dahin entſcheiden, daß ein Menſch, der einen Morgen Landes für eine beſtimmte Summe Geldes abmähet, ſicher in kürzerer Zeit damit fertig werden wird, als ein anderer, welcher für ſein Tagewerk, das heißt, für die beſtimmten Stunden, die er täglich arbeitet, ſeinen beſtimmten Lohn bekommt. Man wird alſo bei dem Verdinge nicht nur den Vortheil haben, daß man mit wenigerm Gelde abkommt, ſondern auch den, daß man mit der nämlichen Anzahl Arbeiter in glei-

chen Zeiträumen mehr Arbeit beſtreitet, und noch den, daß man nicht ewig anzutreiben und nachzuſehen braucht, ob jeder ſeine Schuldigkeit thue, indem mehrere Mäher, welche die Abbringung eines Kampes, oder einer Breite in Verding übernommen haben, einander ſchon ſelbſt zur Arbeit antreiben werden. Die einzige Aufſicht wird bei dem Verdingen dahin zu richten ſeyn, daß die Arbeit gehörig geſchehe und daß überall hinlänglich tief gemähet werde.

Hat man aber die Mäher verdungen, dann wird es bei den Winterfrüchten, welche gleich aufgebunden werden, nicht nöthig ſeyn, die Abraffer, Binder und Auffetzer zu verdingen, wenn man ſie im Tagelohne haben kann, indem, wie wir im vorigen §. geſehen haben, die Zahl derſelben beſtimmt iſt, alſo jeder ſeine Schuldigkeit ſchon thun und dem Mäher nacharbeiten muß. Bei den Sommer- und Hülſenfrüchten hingegen, wo das Binden nicht gleich nach dem Mähen geſchieht, wird man beſſer bei dem Verdingen der Binder und Auffetzer fahren, damit die Arbeit ſchnell geſchehe. Auf jeden Fall wird aber auch hierbei darauf zu achten ſeyn, daß auch bei dieſer Arbeit ein jeder ſeine Pflicht thue, und ſolche ordentlich verrichte. Wie viel man für einen Morgen Landes ab- und aufzubringen im Verdinge bezahlen müſſe, richtet ſich offenbar nach den Gegenden und vielen beſondern Umſtänden,

vorzüglich nach dem Tagelohne. In meiner Gegend, wo ein Mäher, wenn er Jahr aus Jahr ein im Tagelohne ſteht, im Winter 6 Mgr. und im Sommer 7 Mgr. (4 Gr. 8 Pf.), eine Tagelöhnerin aber im Winter 5 und im Sommer 6 Mgr. erhält, bezahlt man für einen Morgen Winterfrucht ab- und aufzubringen überhaupt 18 Mgr. oder 12 Gr.; bei der Sommerfrucht 6 Mgr. für das Mähen und 8 Gr. für das Aufbringen; bei den Hülſenfrüchten hingegen für das Mähen 12 und für das Aufbringen 10 bis 11 Mgr. —

§. 653.

Ob es gut ſey, diejenigen Feldfrüchte, welche nach dem Mähen gleich aufgebunden werden ſollen, im Thaue oder Regen mähen und ſolche, wenn ſie bei heiterem Wetter gemähet worden, in Fröſchen lange liegen zu laſſen.

Alle diejenigen Früchte, welche man gleich nach dem Mähen aufzubinden pflegt, wohin beſonders die Winterfrüchte gehören, müſſen auf keine Weiſe im Thaue oder Regen gemähet werden, weil ſonſt die Feuchtigkeit, welche an den Halmen ſitzt, mit ſelbigen mitten in die Bunde oder Garben kommt und daſelbſt, beſonders unter den Bindſeilen, ſich ſehr lange erhält, folglich das Abtrocknen ſehr erſchwert, vorzüglich wenn viel langes Kraut zwiſchen den Halmen mit aufge-

bunden wird. Wollte man denken, man dürfe ja nur die im Regen oder Thaue gemäheten Winterfrüchte ſo lange in Fröſchen liegen laſſen, bis die Feuchtigkeit abgetrocknet und das Kraut zwiſchen den Halmen hinlänglich gedörret ſey, ſo würde man wieder irren, indem nichts nachtheiliger iſt, als die Winterfrüchte lange an der Erde liegen zu laſſen, und man überdem vor dem Regen nicht ſicher iſt; auch nicht wohl verhüten kann, daß der Thau die an der Erde liegenden Fröſche mehr durchnäſſe, als die aufgebundenen und aufgerichteten Garben oder Bunde. Würde nun aber auch das Aeußere an den Aehren und in den Stürzen vom Winde und der Sonne wieder trocken, ſo würde doch das in der Mitte liegende, insbeſondere in der Gegend, wo das Bindſeil herkommt, beſonders da, wo man doppelten Band macht, feucht bleiben und nie recht trocken werden; woraus offenbar großer Nachtheil entſtehen müßte.

Ein vorſichtiger Oekonom wird alſo die Winterfrüchte nie im Regen und Thaue mähen, und die bei gutem Wetter gemäheten nie lange in Fröſchen liegen laſſen. Sollte allenfalls eine zu abwechſelnde und zu regnigte Witterung ſeyn, ſo wird er das Mähen lieber verſparen; ſollte hingegen zu viel Kraut unter der Winterfrucht ſtehen und er bei einer naſſen Erndte das Getreide gleichſam heimſtehlen müſſen, ſo wird er die Binder

durch einen Schnaps, oder eine kleine Zulage an Geld, dahin zu bewegen wiſſen, bei dem Aufbinden das grüne Kraut auszuſchütteln, damit das Getreide deſto leichter und ſchneller trockne; das Kraut aber dann beſonders als Heu zubereiten laſſen, und, mit den darunter befindlichen Aehren, zu einer angenehmen Speiſe für die milchenden Schaafe aufbewahren.

Wer dergleichen kleine Ausgaben bei der Erndte ſcheuet, iſt kein guter Haushalter, ſondern ein einfältiger Knicker und wird ſehr oft ſeine Knickerei theuer bezahlen, weil nichts gefährlicher iſt, als nicht völlig trocknes, ſondern in der Mitte der Bunde oder Garben noch feuchtes Getreide einfahren zu laſſen; das grüne Kraut aber die Feuchtigkeit am längſten unterhält und ſich, wenn es, ohne völlig trocken zu ſeyn, in die Scheuer kommt, leicht erhitzt, dadurch aber nicht nur das Verderben des Getreides, ſondern wohl ſelbſt eine förmliche Entzündung veranlaßt. Ich habe mir wirklich, in der naſſen Roggenerndte von 1805, durch das Krautausſchütteln helfen müſſen und mich ſehr gut dabei befunden, auch andre vorſichtige Oekonomen ein Gleiches thun ſehen, trage alſo hier keine theoretiſche Spekulationen vor. Das Ausſchütteln ſelbſt geſchieht ohne große Schwierigkeit auf dieſe einfache Weiſe. Der Aufbinder faßt bei dem Aufnehmen jeden Froſch nicht, wie gewöhnlich, in der Mitte, ſondern in der Nähe

der Aehren, und ſchüttelt ihn einigemal hin und her, nimmt auch wohl einige Fröſche zuſammen, wenn ſehr viel Kraut unter dem Getreide iſt. Nach dem Schütteln legt er die gereinigten Halme in das zuvor zurecht gemachte Bindſeil gehörig ein, und verfährt übrigens auf die gewöhnliche Art. Die wenigen Halme, welche dabei mit ausfallen, kommen, da ſie mit zum Schaaffutter dienen, nicht um, und man kann durch dieſe Vorrichtung großen Schaden abwenden. Dieſerhalb glaube ich ſie mit Recht empfehlen zu können.

§. 654.

Warum es gut ſey, die Sommerfrüchte in Schwaaden und die Hülſenfrüchte in Fröſchen oder Walchen vor dem Aufbinden eine Zeitlang an der Erde liegen zu laſſen.

So ſehr gut und rathſam es iſt, die Winterfrüchte gleich nach dem Mähen aufzubinden und aufzuſetzen, eben ſo gut iſt es, die Sommerfrüchte in Schwaaden und die Hülſenfrüchte eine Zeitlang in Walchen liegen zu laſſen, ehe man ſie aufbindet.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß die Sommerfrüchte bei dem Ausdröſchen leichter aus den Aehren gehen, oder, wie man gewöhnlich ſagt: aus dem Stroh gehen, wenn ſie in den Schwaaden von einem guten Regen durchnäßt worden

ſind, oder acht bis zehn Tage im Thau gelegen haben. Dies iſt alſo der Grund, warum man ſie nicht gern eher, als nach einem Regen, oder nach zehntägigem Liegen im Thaue aufbindet; wenn ſie, welches wohl zu merken, wieder abgetrocknet ſind; dann aber ſogleich einfahren läßt. Dieſe in Stiegen ſtehen zu laſſen, iſt nicht rathſam. Man muß alſo gleich ſo viel Leute anſtellen, daß alles raſch aufgebunden und eingefahren werde.

Die Walche der Hülſenfrüchte läßt man aber gern eine Zeitlang ungebunden liegen, weil das ſaftige Stroh derſelben nicht leicht trocknet. Eben deshalb verfährt man ſo, daß man ſie erſt ungebunden ſo lange liegen läßt, bis ſie rund umher trocken geworden ſind, und ſie dann bei dem Aufbinden umkehrt, das heißt, ſo zuſammennimmt, daß das Auswendige innerhalb komme, damit auch das Innere, nach dem Binden, wieder an die Luft komme und ſo alles völlig trocken, dadurch aber gegen das Verderben und Schimmlichwerden geſichert werde.

In einigen Gegenden hat man den Gebrauch, daß man die Hülſenfrüchte, die allein, oder ungemiſcht, geſäeten Bohnen ausgenommen, blos zuſammenwickeln läßt, welches man bei uns prellen oder prellken nennt, und ſie ſo einfährt; allein dieſer Gebrauch hat das Nachtheilige, daß man, bei dem Herausnehmen aus

dem Fache, die einzelnen Windel oder Wickel nicht gut wieder bekommen kann, weil ſie ſich mit den andern verwickeln, daß man folglich die zu dröſchenden Stiege oder Mandel nicht zählen, alſo keine Controlle führen, mithin nie wiſſen kann, ob man das Eingeſcheuerte auch ſämmtlich behalten habe und nichts davon entwandt worden ſey.

§. 655.

Wie man verfahren müſſe, wenn die zum Einfahren aufgeſetzten Halm- und Hülſenfrüchte wieder durchnäßt werden; und wie man ſich, beſonders in naſſen Jahren, bei dem Einerndten benehmen ſolle.

Es geſchieht nicht ſelten, daß ein Gewitter- oder anderer Regen einfällt, wenn die Früchte ſchon getrocknet und zum Einfahren geeignet ſind. Dann hüte man ſich ja, ſolche einzufahren, bis ſie völlig wieder trocken ſind.

Bei den Halmfrüchten erleichtert und beſchleunigt man das Wiederabtrocknen entweder dadurch, daß man die Bunde oder Garben aus einander legt, wenn der Boden nicht zu naß, aber doch alle Bunde ſehr durchnäßt ſind, oder wenn etwa der Regen von dem Winde nur auf die eine Seite der aufgeſtellten Bunde geworfen iſt und der Wind ſich nicht gedrehet hat, ſo läßt

man ſie ſtill ſtehen und Luft und Sonne werden bald alles wieder trocknen. Sollte ſich hingegen der Wind gedrehet haben, ſo ſtellt man die naß gewordenen Bunde oder Garben auf die Seite, wo der Wind herkommt, und die trocknen windabwärts.

Bei den Hülſenfrüchten kommt man aber damit nicht durch, ſondern wenn dieſe recht durchnäßt ſind, ſo muß man ſie durchaus wieder aufbinden und auflockern, indem ſonſt die Feuchtigkeit unter dem Bande zu lange bleibt und das Einfahren zu lange verzögert, wodurch die Gefahr entſteht, daß ſie von neuem beregnen, am Ende ganz verderben, dann aber ein tödliches Gift für die Schaafe werden.

Tritt zu der Zeit der Erndte ſehr abwechſelnde und naſſe Witterung ein, dann geräth auch der erfahrenſte Oekonom, wenn ſolche Witterung lange anhält, nicht ſelten in große Verlegenheit darüber, wie er die Früchte trocken in die Scheuer bringen wolle. Hierbei iſt die beſte Regel, fleißig aufzupaſſen und jeden guten Tag möglichſt zu benutzen; bei anhaltendem Regenwetter ſich aber nicht mit dem Einfahren zu übereilen, um ſich kein Unglück zuzuziehen, indem doch meiſtens heitere Tage zwiſchendurch eintreten, und bei anhaltendem Regenwetter das Getreide nicht leicht auswächſt.

Junge und feurige Oekonomen gerathen gar

gern auf den Einfall, das Getreide halb trocken unter Obdach in Zugluft zu bringen und es auf ſolche Weiſe nachzutrocknen. Dadurch laden ſie ſich aber nur eine unſägliche Arbeit auf und erreichen doch nie ihren Zweck, indem ſie nie durch die geringe Zugluft auf den Scheurentennen, in den Schaafſtällen u. ſ. w. das erſetzen können, was Sonne und freie Luft bewirken, das Getreide alſo, durch die vermehrte Wärme unter dem Obdache, deſto ſchneller auswächſt. Es iſt daher dergleichen Vorkehrung auf keine Weiſe anzurathen, vielmehr die Geduld und das emſige Achthaben auf die öftere Umſetzung der Gebunde, wenn ſie nöthig iſt, das Umbinden der Walche u. ſ. w. und das Einfahren zu gelegener Zeit zu empfehlen.

Anmerk. In den nördlichen Ländern hat man ſogenannte Garbendarren, worauf das Getreide, nach dem Einfahren, erſt völlig getrocknet wird, ehe man es hinbanſet; allein ein Deutſcher Oekonom möchte ſich wohl nicht leicht entſchließen, die Koſten für eine ſelten nöthige Darre der Art anzuwenden.

§. 656.

Ob es beſſer ſey, dicke Bunde, oder dünnere Garben zu binden und warum?

An manchen Orten hat man die Gewohnheit, dicke Bunde von 80 bis 100 Pfunden bei

dem Winterkorne zu machen und dieſe entweder mit Weeden (Widden, Weiden), oder aber mit geſchürzten Strohſeilen, binden zu laſſen; in meiner Gegend iſt es hingegen herkömmlich, die Winterfrüchte in dünne und leichte, mit nicht geſchürzten, ſondern einfachen Seilen, in der Mitte gebundene Garben, von zehn bis zwölf Pfund, zu binden.

So wenig ich zum Abſprechen geneigt bin, ſo wenig mich Vorliebe für dasjenige leitet, wobei ich erzogen bin, ſo glaube ich doch die bei mir herrſchende Art des Abbringens allen übrigen vorziehen zu müſſen. Die Gründe, welche mich dazu bewegen, ſind dieſe:

1. Bei dem Binden ſowohl, als dem Aufſetzen der Garben in Stiegen, oder Haufen von zwanzig Garben, kann man, da es ſo äußerſt einfach iſt, ſchwache Frauenzimmer und Kinder gebrauchen. Bei dem Binden der ſchweren Bunde hingegen werden ſtarke Menſchen erfordert, beſonders wenn es mit dem Bindſtocke geſchehen muß.

2. Bei dem Aufladen der Garben braucht ſo wenig der Aufreicher als der Lader große Kräfte anzuſtrengen; beider Arbeit iſt gleichſam ein Spiel und geht äußerſt ſchnell, weshalb denn auch Frauenzimmer und Knaben dabei, nöthigen Falls, helfen können; bei dem Aufladen der ſtarken Bunde hingegen, muß

ſowohl der Aufreicher, als der Abnehmer und Hinpacker ein ſehr ſtarker Mann ſeyn, und obenein viel Gewandheit beſitzen, wenn er, ohne ſich übermäßig anzuſtrengen, die Arbeit irgend lange aushalten will. Es pflegen deshalb zum öftern die Arbeiter ſich dabei zu verdrehen, oder ſich zu verletzen, welches man bei mir Verdreiht thun (Verdrehen thun) nennt. Fällt bei dem Aufladen dem Aufreicher, oder Abnehmer eins der ſchweren Bunde weg, ſo fällt wegen der Schwere, womit es an die Erde fällt, ein anſehnlicher Theil des Getreides aus und doch wird ſicher nicht ſo oft beiden eine Garbe entfallen, als eins der dicken Bunde.

3. Bei dem Aufreichen der Garben iſt wenig Uebung und Geſchicklichkeit nöthig, welche auch der ſimpelſte Menſch leicht erhält; bei dem Aufreichen der Bunde hingegen muß ſich der Arbeiter gar wohl in Acht nehmen, wie er die Forke gebraucht, um das Bund empor zu bringen, da muß das Bein ſo gut mit wirken, wie der Arm; und da iſt alſo eine Verletzung des Arbeiters weit leichter möglich. Bei dem Aufladen ſelbſt aber laſſen ſich die leichten Garben weit leichter und mit weniger körperlichen Anſtrengung überall gleich vertheilen, als die ſchweren Gebunde; ja ſie laſſen ſich ſchöner und feſter, ſo wohl hier,

als in den Banſen, zuſammenpacken und laſſen nicht ſo leicht Zwiſchenräume, als die dicken Gebunde.

4. Bei dem Aufreichen und Hinbanſen der Garben in der Scheuer geht alles mit der größten Leichtigkeit und Schnelligkeit, ohne alle künſtliche Vorrichtung; Weiber und Kinder können dabei in die Reihe geſtellt werden, damit jede Garbe an den für ſie beſtimmten Ort komme; bei dem Hinbanſen der ſchweren Bunde hingegen wird eine Winde und ein ſtarker Mann zum Aufwinden erfordert und es können nur ſehr rüſtige Leute dabei helfen, weil ein ſchwacher Menſch das Heben und Zureichen der Bunde nicht aushalten kann. Bei dem Hervorholen aus der Banſe zum Dreſchen iſt es wieder der nämliche Fall.

5. Werden die dünnen Garben durchnäßt, ſo kann ſie der Wind und die Sonne gar leicht wieder trocknen, weil ſie nur locker zuſammen halten und keinen großen Umfang haben, auch gar leicht umgeſetzt oder umgeſtieget werden können. Iſt hingegen ein dickes Bund durchnäßt, ſo iſt kein anderes Mittel, ſolches ganz wieder zu trocknen, als daß man es wieder aufbindet und auseinander bringt. Dies verurſacht aber nicht wenig Aufenthalt und Koſten, beſonders wenn man nicht eine hinlängliche Menge neuer Weiden in Vorrath hat,

weil die ſchon gebrauchten leicht reißen. Man hat freilich da, wo man die dicken Bunde bindet, wie ſchon erwähnt, die Methode, die mit der Sichel geſchnittenen Winterfrüchte, beſonders den Roggen, in große Haufen zu- ſammenzulegen, ſo daß die Aehren ſämmtlich nach einer Spiral- oder Schneckenhaus-Linie in die Mitte gelegt werden, und ſie dann mit einer Haube zu bedecken, die ſo gemachten Haufen aber ſo lange liegen zu laſſen, bis ein guter Tag das Binden und Einfahren erlaubt, dann aber ſchnell daran zu gehen; aber wie, wenn nun ſelbſt bei dem Schneiden derſelben Regenwetter einfällt? wie, wenn der Boden unter den Haufen zu naß wird? — Ein gro- ßer Oekonom ſchrieb mir noch in dieſer Erndte von 1805 aus der Gegend, wo die dicken Bunde hergebracht ſind, daß wohl in dieſem Jahre niemand ſeine Früchte trocken eingeerndtet haben werde. Ich antwortete ihm mit Wahrheit, daß ich und meine Freunde in hie- ſiger Gegend allerdings, bei unſerer Methode, ſolches gethan hätten.

6. Das Dröſchen der Garben iſt eine ſehr leichte Arbeit, welche ſehr ſchnell geht, indem das Hinbreiten ſehr einfach iſt. Man braucht nämlich die Garben nicht aufzubinden, bevor man ſie driſcht, ſondern kann ſie dicht bei ein- ander legen, wenden und auf beiden Seiten ab-

droͤſchen, ehe man ſie aufzubinden braucht. Nach dem Aufbinden braucht man aber wegen der Ausbreitung nicht beſorgt zu ſeyn, indem die Entfernung ſehr leicht abzumeſſen iſt, ja ſich gleichſam von ſelbſt ergiebt. Die dicken Bunde hingegen muͤſſen in gehoͤriger Entfernung gelegt werden, wenn die Halmen bei dem Auf- oder Losbinden der Bunde nicht zu dick zu liegen kommen ſollen, dadurch aber das Reinausdroͤſchen nicht erſchwert werden ſoll. Das Wenden geht dabei offenbar nicht ſo leicht u. ſ. w.

Da alſo, wo nicht etwa die Mandel-Acciſe, oder aͤhnliche Staatseinrichtungen, ſo wie die hie und da uͤbliche Einrichtung, daß die Frohndienſte eine gewiſſe Menge Gebunde fahren muͤſſen, es raͤthlich machen, recht dicke Bunde zu binden, ſollte man billig das Binden der leichtern Garben oder Bunde uͤberall einfuͤhren, indem man bei deren Behandlung ja offenbar mehr und ſelbſt ſchwache Arbeiter anſtellen kann, dies aber in der Erndte nicht unwichtig iſt, uͤberdem aber die Arbeit bei ſelbigen uͤberall leichter und ſchneller geht und mit weniger Gefahr fuͤr die Geſundheit der Arbeiter verknuͤpft iſt. Da jedoch die Erfahrung lehrt, daß die gemeinen Leute von ihrer einmal gewohnten Art zu arbeiten nicht gern abgehen, ſo hat man alle Vorſicht dabei noͤthig, wenn man ſie an eine andere Art zu maͤhen und zu erndten gewoͤhnen will. Meiſtens wird dies

nur da geſchehen können, wo man in der Nähe eine hinlängliche Anzahl junger Arbeiter haben kann, welche nach und nach andere zu der bei ihnen hergebrachten Art zu arbeiten gewöhnen; ſonſt wird man leicht vielen Verdruß und Schaden haben, weil die ſchon erwachſenen Arbeiter die neue Art zu arbeiten nur mit Widerwillen annehmen und, aus Dummheit oder Bosheit, manches unrecht machen werden.

1ſte Anmerkung. Bei dem Aufſetzen der Garben, oder dem Aufſtiegen, herrſcht folgende ganz nützliche Verſchiedenheit zwiſchen den Halm- und Hülſenfrüchten.

1. Die Halmfrüchte werden in Rund-Stiegen geſetzet, d. h. man ſetzt ſechs Paar Garben in eine Reihe ſo gegen einander, daß die Aehren oben gegen einander ſchlagen und daß ſie gleichſam ein Dach bilden, und richtet die lange Seite gegen die herrſchenden Winde. An jede der beiden langen Seiten richtet oder lehnt man nun noch vier ſo, daß die zwanzig Garben eine Art von Rundung bilden.

2. Die Hülſenfrüchte hingegen werden in Langſtiegen aufgeſetzt, d. i. es werden alle zehn Paar Garben in eine Reihe dachförmig zuſammengeſetzt.

2te Anmerkung. Die Rundſtiege haben einen doppelten Nutzen. Sie ſtehen bei win-

digem Wetter feſter und werden nicht ſo leicht vom Winde umgeworfen, weil er mehr davon abprallt, auch die außen auf beiden Seiten angelehnten vier Garben dem Umfallen beſſer widerſtehen. Bei naſſen Erndten hingegen näſſen ſie nicht ſo leicht durch und man hat oft Gelegenheit, die mittlern zwölf Garben nach einem Regen trocken aufzuladen, weil die äußern acht den Regen von ſolchen abgehalten haben, auf dieſe Art aber einen großen Theil der Früchte trocken einzubringen, welches bei dergleichen Erndten ein nicht unbeträchtlicher Vortheil iſt. Die übrigen acht Garben werden dann wieder aufgeſtellt, wenn es nöthig iſt, umgeſetzt und ſo auch nach und nach zum Einfahren tauglich gemacht.

§. 657.

Von dem Nachharken des ab- und aufgebrachten Feldes und der Benutzung des ſogenannten Reeks, Rechigts, im Braunſchweigſchen Sauſterbe genannt.

Da, wo mit der Senſe oder dem Siget gemähet wird, iſt es, bei aller Vorſicht, doch nicht wohl möglich zu verhüten, daß nicht eine Anzahl Aehren bei dem Aufbinden zurückbleiben; weil es die Arbeit des Binders zu ſehr erſchweren und verzögern würde, wenn er ſich dabei aufhalten wollte, die einzelnen ausgewichnen und unordent-

lich liegenden Halme aufzuleſen und zurecht zu legen, auch manche Aehren, beſonders bei ſehr trocknem Erndtewetter, von den Halmen abbrechen. Dieſe einzelnen Aehren und Halmen machen im Ganzen ein Beträchtliches aus, und ein guter Haushalter muß ſie deshalb nicht ungenutzt liegen laſſen. Man hat, um dieſen Abfall zu benutzen, die im 621ſten §. beſchriebene Hungerharke erſonnen, womit ein Arbeiter Strich für Strich in dem ab- und aufgebrachten Felde her- und allen Abfall in einzelne Haufen zuſammenzieht, die man das Rechigt (Reek) oder Nachharkelſe nennt, und, gleich dem übrigen Getreide, mit einfahren und ausdröſchen läßt, wenn man alles gehörig benutzen will. Es hat zwar der Name Hungerharke etwas ſpöttiſches an ſich, und ſcheint daher entſtanden zu ſeyn, weil das Aehrenleſen dadurch aus der Mode gekommen iſt, wobei ehedem mancher Unfug paſſirte; allein das Werkzeug ſelbſt iſt gut und nützlich und deſſen Gebrauch wird, beſonders bei den immer ſteigenden und faſt bis zum Uebermaaße erhöheten Pachtpreiſen, immer nöthiger.

Zweites Kapitel.

Vom Einfahren der Feldfrüchte und demjenigen, was dabei zu beobachten iſt.

§. 658.

Die nöthige Unterſuchung der Feldfrüchte, ob ſie auch zum Einfahren gehörig trocken ſeyen, wird ſehr empfohlen, und die Art angegeben, wie man dies unterſuchen müſſe.

Wie ein guter Erndtewagen beſchaffen ſeyn müſſe, haben wir im 622ſten §. geſehen. Hier wollen wir nun vorzüglich unterſuchen, wann es die rechte Zeit ſey, die Früchte einzufahren. Dieſe iſt nur dann da, wann alles aufgebundene Getreide gehörig trocken iſt. Wer ſeine Feldfrüchte einſcheuert, ehe ſie überall gehörig abgetrocknet ſind, läuft, wie ſchon in dem Vorigen beiläufig mit berührt worden, nicht nur Gefahr, daß ſich die Früchte brennen und verderben, ſondern auch, daß er ſeine Gebäude ſelbſt in Brand ſteckt und ſich dadurch in großen Schaden ſtürzt. Ueberdem kann er, wenn auch das Stroh ſich bis zum Brennen nicht erhitzt, doch ſehr leicht mit zu feucht eingefahrenen Stroh ſein Vieh, ins-

beſondere ſeine Schaafe, zu Tode futtern, weil die Schaafe, wenn ſie nur einige Zeit mit mulſtrigem, oder angefaultem Stroh gefüttert werden, in die unheilbare Bruſtwaſſerſucht verfallen, das übrige Vieh aber ebenfalls an der Geſundheit leidet, wenn es auch nicht ſtirbt.

Jeder gute Oekonom muß alſo die größte Achtſamkeit und Vorſicht anwenden, daß er kein naſſes Getreide einfahre und entweder ſelbſt die genaueſte Unterſuchung anſtellen, ob alles gehörig trocken ſey, oder doch durch ſehr zuverläſſige Menſchen dieſe Unterſuchung anſtellen laſſen.

Bei der Unterſuchung ſelbſt wird nun aber auf folgende Weiſe verfahren: Man nimmt ein Bund, oder eine Garbe aus dem aufgeſtellten Haufen, heiße er nun Mandel, Stiege oder anders, vorzüglich aus der Mitte deſſelben, und befühlt zu allererſt die Aehren. Findet man dieſe gehörig trocken, dann unterſucht man vorzüglich die Mitte des Gebundes unter dem Bindſeile, ob auch hier alles hinlänglich trocken ſey. Iſt dies der Fall, ſo kehrt man das untere, oder den Sturz (Stürzende) aufwärts und erforſcht genau, ob auch das darin befindliche Kraut, Klee u. dergl. keinen Saft mehr enthalte, welches man auf die nämliche Art wie bei dem Heu im 631 §. angegeben worden, am beſten erprobt. Nur dann, wann man überall die erforderliche Dürre findet, geht man an das Einfahren.

Sollte etwa kurz zuvor etwas Regen gefallen ſeyn, ſo ſtellt man alle obige Unterſuchungen hauptſächlich auf der Seite an, von welcher der Wind den Regen hergetrieben hat. Auch läßt man es überhaupt nicht bei der Unterſuchung einer oder der andern einzelnen Garbe, oder eines Haufens bewenden, ſondern probirt überall hie und da, insbeſondere in bergigten Gegenden, die in der Tiefe und mehr unterm Winde ſtehenden Haufen; welche oft noch naß oder feucht ſind, wenn der Wind die auf der Höhe ſtehenden ſchon völlig getrocknet hat; fängt dann aber mit dem Einfahren in der höher liegenden Gegend des Stücks oder Kamps ꝛc. an und läßt, nöthigen Falls, die in der Tiefe ſtehenden Früchte einen Tag länger ſtehen; welches beſonders bei regnigten Erndten nicht genug zu empfehlen iſt.

§. 659.

Ueber die beſte Art, die Früchte aufzuladen, um ſolche mit Sicherheit und ohne Verluſt heimzubringen und was man überhaupt bei dem Aufladen und Einfahren der Früchte, beſonders der Hülſenfrüchte, zu beobachten habe.

Bei dem Aufladen der Früchte kommt es auf folgende Stücke hauptſächlich an:

1. daß bei dem Aufladen ſelbſt nicht zu viel an Korn verloren gehe;

2. daß jedes Fuder gehörig ins Gleichgewicht geladen werde, d. h. daß es nach keiner Seite überhänge.

Um die erſte Regel gehörig zu beobachten, empfiehlt man nicht nur den Knechten und Enken Vorſicht bei dem Aufreichen und Laden und achtet darauf, daß die Gebunde, insbeſondere bei heißem Erndtewetter, nicht zu viel gerüttelt und geſchüttelt und die Aehren in die Mitte gelegt werden, ſondern man wählt auch zu der Einerndtung jeder Art der Früchte die gehörige Tageszeit. Hat man z. B. Roggen oder eine andere Halmfrucht, und Hülſenfrüchte einzufahren und es iſt eine trokkene Erndtezeit, ſo, daß die leztern recht dürre ſind, ſo fängt man am frühen Morgen mit dem Einfahren dieſer Hülſenfrüchte an und fährt damit bis etwa gegen 9 Uhr fort, damit der Thau das Aufſpringen der Schoten verhindere und das ſperrigte Stroh noch ſchmeidiger ſey und ſich beſſer packen laſſe. Von dieſer Zeit an geht man an das Einfahren der Halmfrucht und fängt allenfalls nach eingetretenem Abendthaue mit dem Einfahren der Hülſenfrucht wieder an. Bei zu befürchtenden Regen ſucht man hingegen die zum Einfahren taugliche Hülſenfrucht zuerſt unter Obdach zu bringen; weil die Erfahrung lehrt, daß die Hülſenfrüchte dem Verderben des Strohes und dem Aufſpringen der Schoten gar zu leicht unterworfen ſind, folglich der Regen dieſen weit

leichter großen Schaden bringt, als den Halmfrüchten.

Um das Schiefladen zu verhüten, hält man den Aufreicher an, von Zeit zu Zeit nachzuſehn, daß auf allen Seiten gleich geladen werde, indem dies der Lader, wenn er auch noch ſo geübt iſt, doch nie ganz genau wiſſen und nie ſo gut ſehen kann, als der, welcher vor dem Fuder ſteht. Der Aufreicher muß aber, damit er nicht immer auf eine Seite ſehe, von Zeit zu Zeit ſich vor oder hinter das Fuder ſtellen, wozu er denn recht gute Gelegenheit hat, wenn der Erndtewagen von einem Haufen zum andern fährt und wenn er ſich nicht um das Fahren zu bekümmern braucht. Es iſt deshalb auf großen Oekonomieen gut, außer dem Enken noch einen beſondern Auflader zu beſtellen, damit die Arbeit ſchneller und beſſer gehe; ja wenn, wie wir in der Folge ſehen werden, die Arbeit recht raſch gehen ſoll, werden bei jedem Wagen zwei beſondere Aufreicher angeſtellt und ein Tagelöhner oder Herrendienſt verrichtet mit dem Enken das Beladen.

Wer dieſe Menſchen ſparen will, wird die Knickerei leicht theuer bezahlen müſſen, wenn bei dem Einfahren umgeworfen wird, welches auf unebenen Wegen ohnehin oft genug zu geſchehen pflegt und bekanntlich bei der Arbeit gar ſehr aufhält, alſo auf alle Weiſe verhütet werden muß. Man muß deshalb auch nie leiden, daß der Knecht,

ſeiner Bequemlichkeit wegen, den Ackerburſchen oder Enken den beladenen Wagen fahren laſſe, und ſelbſt dem Knechte die nöthige Vorſicht empfehlen; jedoch auch nicht unvernünftig poltern, wenn etwa an einer übeln Stelle ein Fuder umgeworfen ſeyn ſollte, weil man damit nichts beſſert und allenfalls dadurch, wenn man den Knecht verblüfft, Gelegenheit zu mehrern Fehlern gleicher Art giebt.

Daß man jedes Fuder durch den Weſerbaum, oder ein deſſen Stelle vertretendes ſtarkes Seil, gehörig feſtbinden müſſe, verſteht ſich von ſelbſt; daß man aber dazu die Winde nicht unumgänglich nöthig habe, iſt in dem obigen ſchon geſagt worden. Wie viel man übrigens auf einmal aufladen ſolle, darüber laſſen ſich keine beſtimmten Regeln geben, indem dies theils von der Beſchaffenheit der Wege, theils von der Größe und Stärke der Wagen und Geſpanne abhängt; jedoch glaube ich mit Fug die allgemeine Regel nicht genug einſchärfen zu können, daß man lieber etwas zu wenig als zu viel aufladen ſolle, weil ein zu ſtarkes Aufladen die Arbeit mehr verzögert als beſchleunigt, und bei dem langſamen Fahren die Zeit doppelt verloren geht, welche erforderlich geweſen ſeyn würde, um einmal mehr zu fahren. Wenn man alſo auch die verminderte Gefahr des Umwerfens oder Steckenbleibens bei dem mäßigen Aufladen nicht einmal in Anſchlag bringt, ſo iſt

dennoch ſolches dem übermäßigen auf jeden Fall ſehr vorzuziehen.

§. 660.
Wie man bei dem Einfahren der Früchte die Arbeit beſchleunigen und viel Zeit gewinnen könne.

Das Einſcheuren der Früchte iſt unſtreitig das allerwichtigſte Geſchäft des Oekonomen; weil er ja nur darum Mühe und Koſten zu deren Erbauung angewandt hat, um ſie demnächſt gut und unverdorben unter Obdach zu bringen. Hiebei kommt es nun aber oft gar ſehr darauf an, daß man jeden Augenblick gehörig benutze; weil eine verſäumte oder unnütz verſchwendete Stunde oft vielen Schaden bringen kann. Es iſt alſo wohl der Mühe werth, angehende Oekonomen auf dasjenige aufmerkſam zu machen, wodurch ſie die in der Erndte und beſonders bei dem Einfahren ſo koſtbare Zeit erſparen können. Dies beſteht nun kürzlich in folgenden:

1. Man muß auf einer irgend beträchtlichen Oekonomie, wo mehr als ein Spann Pferde gehalten werden, oder wo mit mehrern Geſpannen eingefahren wird, einen Wagen mehr haben, als Geſpanne da ſind; damit immer der mit dem beladenen Wagen ankommende einen leeren Wagen vorfinde, vor welchen er ſeine Pferde hängen könne, alſo nicht zu war=

ten brauche, bis abgeladen worden. Dies nennt man mit dem Wechſelwagen fahren und es iſt einleuchtend, daß dadurch das Einfahren ſehr beſchleunigt werde. Damit es nun aber bei dieſer Einrichtung nicht an den nöthigen Aufreichern im Felde und an den Abladern, Zureichern und Hinbanſern in den Scheuren fehlen möge, ſtellt man

2. nicht nur zwei Aufreicher, ſondern auch zwei Auflader im Felde an, von denen der eine vorne, der andere hinten auf dem Wagen aufladet; man ſtellt auch auf gleiche Weiſe zwei Ablader, zwei Reihen Zureicher und zwei Hinbanſer an, es ſey denn, daß die Scheuer ſchon zu voll wäre und man nicht gut zwei Reihen mehr anſtellen könnte. Man ordnet hiernächſt auch

3. die gehörigen Aufſeher an, welche dafür ſorgen, daß jeder ſeine Pflicht thue und keiner faullenze, wodurch ſonſt ein Stocken in der Arbeit entſtehen würde.

Wo flinke Aufreicher, Auflader u. ſ. w. ſind, da dauert in meiner Gegend, ſo lange als die Fächer oder Banſen noch nicht über die Höhe der vordern Banſenwand angefüllt ſind und auf jedem Wagen zwei Ablader arbeiten können, das Auf- und reſp. Abladen eines Erndtewagens etwa 12 bis 15 Minuten; wenn ſonſt die hinlängliche Anzahl von Zureichern da ſind. Es

iſt demnach die Vorrichtung mit dem Wechſelwagen nicht genug zu empfehlen; ſo wie die Anſtellung der erforderlichen Leute, damit die Arbeit aller Orten mit der nöthigen Schnelligkeit geſchehe, und dieſe zu erlangen, muß ein guter Oekonom keine Mühe und Koſten ſparen. Daß übrigens bei dem Wechſelwagen nicht an zwei verſchiedenen Orten abgeladen zu werden brauche, verſteht ſich von ſelbſt.

Bemerkung. Bei dem Einfahren herrſcht meiſtens die üble Gewohnheit, daß die Knechte die Pferde an den Stiegen oder Haufen u. ſ. w. freſſen laſſen, während ſie aufladen. Auch dieſe muß man nicht dulden, weil dadurch unnöthiger Verluſt entſteht und mehr verdorben als gefreſſen wird, indem die Pferde durch den Bettel oder das Gebiß doch nicht gehörig freſſen können, überdem aber da, wo ihnen das Futter in hinlänglicher Quantität gereicht wird, wofür ein rechtlicher Oekonom ſchon von ſelbſt Sorge tragen wird, dergleichen Nebenfutterung ſehr überflüſſig iſt.

Drittes Kapitel.

Vom Zehndtziehen und den Regeln, welche ein nachdenkender Oekonom dabei zu befolgen hat.

§. 661.

Einleitung und Angabe der Gründe, warum dies Kapitel hier eingeſchaltet wird.

Bei jeder irgend beträchtlichen Oekonomie pflegt auch die Berechtigung zu ſeyn, aus einer, oder mehreren Feldmarken den Zehndten zu ziehen und dieſe Berechtigung wird meiſtens mit verpachtet, oder vom Eigenthümer ſelbſt benutzt. Die Ausübung dieſer Berechtigung beſteht nun aber gerade darin: daß man erndtet, wo man nicht geſäet hat, und fällt alſo ſehr natürlich mit unter die Rubrik der Erndtearbeiten. Dieſerhalb glaube ich hier die Regeln am beſten vortragen zu können, wie man dabei vernünftig verfahren und worauf man achten müſſe, um ſich ſelbſt gegen Betrügereien und Beeinträchtigungen, den Zehndtpflichtigen aber gegen unnöthigen Schaden zu ſichern, eben dadurch aber unnützen Querelen und Prozeſſen vorzubeugen.

§. 662.
Ueber den Nutzen, welchen die Zehndten einer Oekonomie gewähren.

So nachtheilig die Naturalzehndten, welche aus einer Feldmark gezogen werden, der Ackerkultur der Zehndtpflichtigen auch immer ſeyn mögen und ſo ſehr deshalb weiſe Landesherren darauf bedacht ſeyn ſollten, ſolche, wo möglich, in eine andere Präſtation zu verwandeln, wie wir im zweiten Theile §. 447. geſehen haben; ſo vortheilhaft ſind ſie für die großen Oekonomieen ſelbſt.

Sie gewähren, nicht nur durch die Körner und andere Früchte, dem Zehndtberechtigten einen anſehnlichen Vortheil, ſondern ſie verſchaffen ihm auch die Gelegenheit, ſeinem Lande eine vorzüglich gute Kultur zu geben; weil ſie ſowohl ſein Viehfutter, als ſein Streuſtroh vermehren, eben dadurch aber ihn in den Stand ſetzen, ſeinen Viehſtapel und Düngervorrath anſehnlich zu vergrößern. Ein guter Oekonom muß alſo darauf bedacht ſeyn, ſolche ſo gut als irgend möglich, zu benutzen; weil er nur dann den gehörigen Vortheil davon haben kann, wann er das bei dem Zehndten gewonnene Stroh dazu verwendet, ſeinen eignen Aeckern eine reichlichere Düngung zu verſchaffen.

§. 663.

Eintheilung der Zehndten, nach ihren verſchiedenen Arten und Benennungen.

Der Zehndten giebt es ſehr verſchiedene Arten und deshalb muß man ſie auch verſchiedentlich abtheilen.

Die erſte und Hauptabtheilung iſt die, in

I. Halmzehndten, oder Naturalzehndten, welche aus dem Felde ſelbſt von jeder Art der gebauten Früchte erhoben werden; in

II. Sackzehndten, welche in einer gewiſſen Anzahl ausgedroſchener Früchte geliefert werden und

III. in Geldzehndten, wo der Zehndten auf ein gewiſſes Geldquantum, entweder für immer, oder von Jahren zu Jahren, z. B. von zehn zu zehn Jahren, nach den Durchſchnittspreiſen des Getreides, feſtgeſetzt iſt. Dieſe letzten beiden ſind für die allgemeine Landeskultur bei weitem nicht ſo nachtheilig, für die großen Oekonomieen aber auch lange nicht ſo vortheilhaft, als die Halmzehndten.

Die Halmzehndten theilt man wieder nach der Verſchiedenheit ihrer Erhebung ein

1. in ſtehende, welche das Recht mit ſich führen, daß keiner der Zehndtpflichtigen aus dem Sommer-, Winter-, oder Brachfelde eher

ſeine Früchte fortfahren darf, bis alle Stücke in ſolchem Felde ab= und aufgebracht, alſo zur Auszehndtung fertig ſind;

2. in fliegende, wobei der Zehndtberechtigte verpflichtet iſt, jede einzelne Wanne, ſobald ſie ab= und aufgebracht iſt und ihm dies von den Zehndtpflichtigen angezeigt wird, bald, etwa eine halbe, oder ganze Stunde nachher, auszehndten zu laſſen; und

3. in Raubzehndten, welche unter zwei Zehndtberechtigten derjenige zieht, welcher am beſten aufpaßt und zuerſt kommt.

Die zweite Hauptabtheilung hat ihren Grund in der verſchiedenen Verpflichtung des Zehndtgebers, ſolchen entweder im Felde ſtehen zu laſſen, oder gar dem Zehndtberechtigten, bevor er die übrigen $\frac{9}{10}$ einfahren läßt, in die Scheuer zu bringen. Den erſten könnte man etwa einen Laßzehndten und den andern einen Bringzehndten nennen, um einen kurzen Ausdruck dafür zu haben.

Unter allen dieſen iſt offenbar der Sackzehndten für die allgemeine Ackerkultur der zuträglichſte, weil er dem Zehndtpflichtigen mit den Körnern nicht zugleich einen Theil des für den künftigen Ertrag ſo wichtigen Düngers entzieht und es ſollten deshalb die Landesökonomie oder Finanzkollegien auf alle Weiſe Bedacht dar=

auf nehmen, jeden Zehndten in einen Sackzehndten zu verwandeln, weil dabei der Zehndterleger weit weniger Gefahr läuft, als bei der Verwandlung des Zehndten in eine Geldpräſtation und doch der Zehndtgeber dabei weit weniger in ſeinem Ackerbau zurückgeſetzt wird, als bei dem Natural- und Halmzehndten.

Der ſchlechteſte und nachtheiligſte von allen iſt hingegen der Bringzehndten, indem dieſer dem Zehndtpflichtigen nicht nur einen Theil ſeines Düngers mit entzieht, ſondern ihn auch noch obenein an ſeiner Einerndtung behindert, wenn er ſich auch mit ſeinen Mitverpflichteten wegen der Einfahrung deſſelben in des Berechtigten Scheuer vereinigen ſollte. Dieſer ſollte alſo billig in allen wohleingerichteten Staaten, ſobald als irgend möglich, abgeſchafft werden.

Unter den übrigen Arten des Zehndten iſt der Raubzehndten der am wenigſten nutzbare für den Berechtigten, und es ſollte deshalb jeder, der ihn zu ziehen hätte, ſich mit dem Mitberechtigten dahin vereinigen, ſolchen ein Jahr um das andere zu ziehen, wenn er bei der drei Felderwirthſchaft zu erheben iſt, oder lieber eine andere Ausgleichung treffen.

Der ſtehende Zehndte iſt, nächſt dem Bringzehndten, für den Zehndtnehmer der vortheilhafteſte und der fliegende für den Zehndtgeber, und es ſind deshalb oft ſehr wichtige Pro-

zeſſe darüber entſtanden, ob ein Zehndte ſtehend oder fliegend ſey; wenn der Zehndtnehmer nicht vorſichtig genug geweſen iſt, ſich in dem unbezweifelten Beſitze des ſtehenden Zehndten zu erhalten und etwa aus Gefälligkeit, ohne gehörigen Vorbehalt, bei einigen nach einander folgenden regnigten Erndten, jedes einzelne Stück gleich hat auszehndten laſſen, um die Zehndtpflichtigen gegen Schaden zu ſichern; oder wenn er ſeine Pächter nicht auf das Vorrecht des ſtehenden Zehndten aufmerkſam genug gemacht hat.

1ſte Bemerk. Vom Blutzehndten oder Fleiſchzehndten rede ich hier nicht, weil dieſer im Ganzen keinen großen Einfluß auf die Oekonomie hat. Er wird dem Herkommen nach, bald von jedem Trupp von drei oder fünf bis zu dreißig und mehr Stücken Viehes, bald von der Hofſtäte, bald aber von jeden zehn Stücken u. ſ. w. gegeben.

2te Bemerk. In manchen Gegenden theilt man auch noch die Zehndten in Groß- und Kleinzehndten und verſteht dann unter den erſten die, welche von allen Feldfrüchten, unter den letzten aber die, welche von allen Gartenfrüchten und Obſtbäumen erhoben werden. Dieſe letzten ſind jedoch in meiner Gegend gar nicht bekannt.

§. 664.

Ob es rathſamer ſey, die Naturalzehndten ſelbſt zu ziehen, oder zu verpachten.

Aus dem, was ich im 662 §. über den Vortheil geſagt habe, welchen die Naturalzehndten der Oekonomie des Zehntberechtigten bringen, wird jeder Nachdenkende von ſelbſt folgern, daß es allerdings weit rathſamer ſey, den Zehndten, wo es irgend die Umſtände erlauben, ſelbſt zu ziehen, als ihn zu verpachten, ja daß ein guter Oekonom wohlthue, da wo ihm der Dünger mangelt und er keine Zehndten zu ziehen hat, einen oder mehrere zuzupachten, wenn ſie nicht etwa gar zu hoch ſollten verpachtet werden.

Gemeiniglich wird es auf nicht gut bewirthſchafteten Oekonomieen mit als ein Hauptgrund der Verpachtung der Zehndten angeſehen, daß kein hinlänglicher, oder gar kein Raum zur Einſcheurung der Zehndtfrüchte vorhanden iſt, und wenn der Eigenthümer ſolcher Oekonomieen obenein gar zu ſehr auf baare Geldeinnahme ſieht und die blanken Piſtolen lieber hat, als gut beſtellte Aecker, ſo pflegt meiſtens die eigne Ziehung des Zehndten lange verſchoben zu werden. Ein Gutseigenthümer, der rechnen kann, wird ſich aber nie durch die Koſten, welche ein Zehndtſcheuerbau macht, von der eignen Zehndtziehung abhalten laſſen, weil dabei, durch die beſſere Kultur der eignen Aecker, welche dadurch erleichtert wird, gedop-

pelter Nutzen iſt und dieſer den Scheuerbau bald überwiegend bezahlt.

Wer aber Scheurenraum genug hat und doch ſeine Zehndten beſonders verpachtet, blos darum, weil die Verpachtung baare Einnahme gewährt, der verdient wahrlich den Namen eines guten Oekonomen nicht und wenn er ſich übrigens auch noch ſo weiſe dünken ſollte.

Es kann jedoch Ausnahmen von der Regel geben und zuträglicher ſeyn, die Zehndten zu verpachten, wenn ſie entweder zu weit entfernt liegen, oder wenn ohnehin reichlicher Dünger auf der Oekonomie gemacht werden kann, weil ſolche Brandteweinbrennerei und Brauerei, Schäferei u. dgl. hat, oder mit anſehnlichen Wieſenwachs verſehen iſt, alſo des Zehndtſtrohes ſo ſehr nicht bedarf. In dieſem Falle handelt der Zehndtberechtigte allerdings klug, den Zehnten zu verpachten; dann wird er aber wohlthun, ihn bei irgend annehmlichen Preiſen den Zehndtpflichtigen ſelbſt zu verpachten, weil er nur dadurch verhüten kann, daß die zehndtpflichtige Feldmark nicht nach und nach immer mehr ausgeſoort oder ausgezehrt, mithin auch der Zehndten immer minder ergiebig werde. Liegt freilich der Zehndte in der Nähe einer großen Stadt, ſo leidet auch dieſe Regel wieder ihre Ausnahme, weil dann die Zehndtpflichtigen den Abgang des Düngers meiſtens aus der Stadt erſetzen können; allein

im Ganzen wird ſich doch der Zehndtnehmer recht gut bei deren Befolgung ſtehen.

§. 665.

Was bei der Verpachtung der Zehndten zu beobachten ſey, und wie ſolche am beſten geſchehe.

Der Preis der Zehndten richtet ſich bekanntlich nach mehreren Umſtänden, als: nach den Korn- und Futterpreiſen, nach dem Zuſtande der auszuzehndtenden Aecker und deren Lage, in der Nähe oder Ferne einer anſehnlichen Stadt; nach den Ausſichten auf das wahrſcheinliche künftige Steigen oder Fallen der Fruchtpreiſe u. ſ. w. Alle dieſe Umſtände muß der Zehndtverpächter wohl vor Augen haben. Da aber dieſe Umſtände ſich ſehr oft ändern, ſo fließt daraus die

1ſte Regel: daß man nie den Zehndten auf viele Jahre voraus verpachten müſſe; weil man nie die Zukunft vorher wiſſen kann. Man könnte denken: in theuren Zeiten ſey es gut, auf mehrere Jahre zu verpachten; allein dies iſt doch mißlich. Ein geſcheuter Pächter wird nach einem mittlern Durchſchnittspreiſe pachten und ſchon dahin ſehen, daß er gegen Verluſt geſichert bleibe. Bei dem unvorſichtigen wird es aber bald mit der Bezahlung hapern und man wird mit ihm in Weitläuftigkeit gerathen, wenn

man nicht am Ende gar anſehnlich betrogen wird, ſobald die Fruchtpreiſe ſtark heruntergehen.

Da die Fruchtbarkeit der Jahre bekanntlich ſehr verſchieden iſt, und man nicht eher, als bis nahe vor der Erndte eigentlich beurtheilen kann, wie viel der Zehndte einer Feldmark werth ſey, ſo folgt hieraus die

2te Regel: daß man mit der Verpachtung nicht zu früh verfahren müſſe. Die Vernachläſſigung dieſer Regel hat noch in dieſem Jahre einen ſonſt klugen Zehndtberechtigten um mehr als tauſend Thaler gebracht, welche der ſchlaue Pächter bei einer Afterverpachtung, die er zur rechten Zeit vornahm, ohne alle Mühe und Gefahr in ſeine Taſche ſtrich.

Damit man auch einigermaßen wiſſe, wie viel der Zehndten nach den jedesmaligen Verhältniſſen werth ſey, muß man die

3te Regel merken: Daß man durch einen zuverläſſigen und der Sache hinlänglich gewachſenen Mann den Zehndten zuvor beſehen und in Anſchlag bringen laſſen müſſe, ehe man ihn verpachtet;

und da bei der Verſteigerung am allererſten der wahre Werth herausgebracht wird, man ſich

auch nicht immer auf die Klugheit und Ehrlichkeit der Taxatoren oder Kunſtverſtändigen verlaſſen kann, ſo folgt hieraus die

4te Regel: daß man am beſten thue, den Zehndten öffentlich und meiſtbietend verpachten zu laſſen; welche deshalb in meiner Gegend auch faſt überall befolgt wird, wovon die Zeitungen und Intelligenzblätter des Junius und Julius die Beweiſe reichlich liefern.

§. 666.

Ob eine Landesregierung wohlthue, den Zehndtpflichtigen das Näherrecht bei der Verpachtung zu geben.

Im 664 §. iſt beiläufig der Nachtheil mit berührt, den es für den Ackerbau der Zehndtpflichtigen hat, wenn der Naturalzehndten aus ihren Aeckern immer fortgeführt wird und im 662 §. iſt der Nachtheil kürzlich angedeutet, den dies überhaupt für die Ruralökonomie des Landes habe. Dieſer Nachtheil wird nun aber da doppelt groß, wo, wegen der Nähe der Grenzen, die Gefahr eintritt, daß das Stroh gar aus dem Lande verkauft, folglich für den Ackerbau des Landes verloren werde. Hieraus läßt ſich die Folgerung ziehen, daß es für das Beſte des Landes offenbar zuträglicher ſey, den Zehndtpflichtigen das Näherrecht bei der Zehndtverpachtung geſetzlich einzuräumen; ja daß es ſelbſt

zuträglich ſey, dem Zehndtnehmer und deſſen Päch- ter jede Veräußerung des Zehndtſtrohes außer- halb Landes zu unterſagen. Hierüber werden freilich die Zehndtberechtigten, beſonders wenn es unverheirathete Geiſtliche, oder andere tempo- relle Zehndtnehmer ſind, gewaltig ſchreien; werden vorwenden, daß ſie dadurch gehindert würden, ihren Zehndten ſo hoch, als ſonſt möglich ſey, zu benutzen; daß ſie von den Zehndtpflichtigen mit der Ausübung des Näherrechts chicanirt würden, indem dieſe ſich meiſtens dann erſt erklärten, wann eben der Zehndten gezogen werden ſolle und folglich ein anderer ſchon den Zuſchlag erhalten habe; daß daraus alſo nothwendig unnütze Pro- zeſſe entſtünden u. ſ. w.; allein eine auf das Be- ſte der Unterthanen bedachte Regierung muß ſich durch dergleichen vom Eigennutze eingegebenes Geſchrei nicht irre machen laſſen. Die Sorge für den Zehndtgeber muß ihr immer wichtiger ſeyn, als die für den Zehndtnehmer, weil dieſer ohnehin meiſtens ſehr wenig, oder nichts für den Zehndten thut und dem Staate, der Regel nach, weniger nutzt, als der Zehndtgeber, folglich um ſo eher mit einem billigen Pachtgelde oder Nuz- zen zufrieden ſeyn kann.

Den Chikanen der Zehndtgeber, welche aus der zu ſpäten Erklärung wegen der Ausübung des Näherrechts entſtehen, kann ſie aber ſehr leicht dadurch abhelfen, daß ſie eine kurze Friſt,

vom Tage der Verpachtung an, geſetzlich beſtimmt, binnen welcher die Erklärung, bei Strafe des Verluſts des Näherrechts für das Jahr, erfolgen müſſe. Dadurch wird ſie den Mißbrauch hemmen, und doch die Verſchlimmerung des Ackerbaues verhüten; alſo offenbar weit beſſer handeln, als wenn ſie, wegen jener, oft nur aus Unentſchloſſenheit herrührenden, Zögerung mit der Erklärung, das Näherrecht verweigern, oder gar aufheben wollte.

§. 667.

Wie man bei der Auszehndtung der Halm- und Hülſenfrüchte zu verfahren habe, um den wirklichen Zehndten von allen zu erhalten.

Der Zehndten iſt eine dem Zehndtgeber höchſt verhaßte Abgabe. Es iſt deshalb gar nicht zu verwundern, wenn er allerlei Künſte anwendet, um den Zehndtnehmer, oder deſſen Pächter, ſo wenig für oder in den Zehndten zu geben, als nur irgend möglich iſt.

Zu dem Ende pflegt er nicht nur die zehnte Stiege, oder das zehnte Mandel u. ſ. w. gewöhnlich ſchwächer im Bande, als die übrigen zu machen, ſobald er nur weiß, von welcher Seite der Zehndtmaaler, d. h. der zum Auszehndten angeſtellte Bauer, zu zählen anzufangen pflegt, oder anfangen will; ſondern er nimmt ſich auch wohl heraus, große und kleine Kindsſtiegen u.

dgl. zu machen und dieſe, deren erſtere bis zu neunzehn und letztere bis zu zehn Garben halten, beſonders zu ſetzen, um ſie dem Zehndten zu entziehen; ja er verſucht es wohl gar, zehndtbare Aecker für zehndtfrei auszugeben und ſetzt zum Zeichen der Zehndtfreiheit eine Queerſtiege, oder ein anderes herkömmliches Zeichen.

Dies wird ein vorſichtiger und ſeiner Rechte kundiger Zehndtherr oder Pächter nie leiden, und er braucht es auch nicht zu leiden; allein, es kömmt nur darauf an, wie er die Verkürzungen an ſeinen Zehndten auf eine zweckmäßige Art verhüten ſolle. Hierzu glaube ich nun folgende, auf Erfahrung gegründete, Regeln geben zu können:

1. Er ſuche vor allen einen guten, der Feldflur und des Zehndten völlig kundigen, Zehndtmaaler zu bekommen, und ſich vorzüglich der Treue dieſes Menſchen zu verſichern. Erfährt er alſo, daß dem bisherigen nicht recht zu trauen ſey, ſo trachte er dahin, einen redlichern zu bekommen, indem auf die Treue dieſes Menſchen gar viel ankommt, und er z. B. dadurch, daß er mit den Zehndtgebern verabredet, von welchem Ende er zu zählen anfangen wolle, dem Intereſſe des Zehndtnehmers ſehr nachtheilig werden kann.

2. Man weiſe dieſen Zehndtmaaler beſtimmt darauf an, nicht immer die zehnte, ſondern allen-

falls auch die neunte Stiege u. ſ. w. zu neh-
men, ſobald er irgend merkt, daß die zehnte
auf den Betrug gemacht ſey, dann auch wie-
der die eilfte, von der erſten genommenen an
gerechnet u. ſ. w. Wenn alſo z. B. fünf
und zwanzig Stiege auf einem Morgen Landes
ſtehen, ſo nimmt er die neunte und die zwan-
zigſte von den übrigen fünf Stiegen aber zehn
Garben. Man weiſe ihn ferner an, ſich auf
keine Weiſe vorſchreiben zu laſſen, von wel-
chem Ende er zu zählen anfangen ſolle. Man
gebe ihm auf, auch die ſogenannten Kinds-
ſtiegen nicht zu überſehen, ſondern von allem
den gehörigen Zehndten, aber auch nicht mehr,
zu nehmen und ſo wenig den Zehndtgebern Ur-
ſache zu gegründeten Klagen zu geben, als das
Intereſſe des Zehndtnehmers hintanzuſetzen.

3. Man laſſe von Zeit zu Zeit aufpaſſen, ob
auch der Zehndtmaaler ſeine Pflicht gehörig
thue, indem derſelbe, ohne den geleiſteten Eid
vorſätzlich brechen zu wollen, dennoch aus Ein-
falt, Nachläſſigkeit, dummer Gutherzigkeit u.
ſ. w. fehlen kann — und ermahne ihn dann mit
gehöriger Ordnung, ſeine Pflicht zu thun.

4. Vor allen Dingen ſuche man aber die Zunei-
gung dieſes Menſchen auf gute Art zu gewin-
nen, welches durch eine nichts koſtende Freund-
lichkeit, durch kleine zur rechten Zeit angebrachte
Begünſtigungen u. dgl. am beſten geſchieht und

habe immer den richtigen Grundſatz vor Augen: daß Liebe und Zuneigung die Menſchen beſſer zur Erfüllung ihrer Pflicht antreiben, als Furcht und Poltern.

Die Zehndtgeber haben gar oft da, wo der Zehndten lange nicht in Natur, oder auch, wo er nachläſſig gezogen iſt, den Grundſatz: daß das Auszehndten nach dem Gange des Miſtwagens, d. h. auf einem Stücke hinauf und auf dem andern wieder herab gezählt und immer die zehnte Stiege u. ſ. w. genommen werden müſſe; daß Kindſtiegen zehntfrei wären und was der Thorheiten mehr ſind. Daran muß ſich der Zehndtnehmer, wenn ihm ſonſt die Landesgeſetze nicht die Hände binden, nicht kehren, weil er das Recht hat, von allem auf dem Acker gewachſenen Getreide den Zehndten zu nehmen. Im Fürſtenthume Hildesheim wird er auch, nach dem eben angeführten Grundſatze, gegen jene irrigen Zumuthungen der Zehndtpflichtigen geſchützt. In einigen Ländern ſind aber jene Zumuthungen durch Geſetze oder Herkommen geheiligt und da iſt denn der Zehndten bei weitem das nicht, was er ſeyn ſollte, weil die Zehndtpflichtigen da ſehr gut auszurechnen wiſſen, wohin die zehnte Stiege falle, dieſe alſo klein genug machen und es obenein an Kindsſtiegen nicht fehlen laſſen. Es ſchmälern mithin dergleichen Geſetze offenbar die Rechte des Zehndtherrn widerrechtlich und geben den Unterthanen nur Gelegenheit, auf uner-

laubte Berückungen zu ſtudiren. Man ſollte ſie alſo billig abſchaffen und darauf vielmehr bedacht ſeyn, den Zehndten in eine feſte Fruchtabgabe, oder in eine von zehn zu zehn Jahren, nach den Durchſchnittspreiſen der Früchte, zu beſtimmende Geldabgabe zu verwandeln, um der Ackerkultur, ohne Beeinträchtigung des Zehndtnehmers, emporzuhelfen.

§. 668.

Ob es beſſer ſey, die Oelſaat, den Flachs, die Futterkräuter und behackten Braachfrüchte in Natur auszuzehndten, oder ſich anſtatt derſelben mit einem billigen Geldzehndten zu begnügen.

Wegen der in der Braache gebauten Früchte pflegen ſich die Zehndtpflichtigen gar gern mit Gelde abzufinden. Es frägt ſich alſo, ob ein Zehndtberechtigter dieſem Verlangen nachgeben, oder darauf beſtehen müſſe, den Zehndten in Natur zu ziehen.

Dieſe Frage ſcheint mir auf folgende Art beantwortet werden zu müſſen. Die Oelſaat und der Flachs, wozu man auch in einigen Gegenden den Hanf rechnen kann, zehren bekanntlich den Boden ſehr aus, ohne ihm Dünger wieder zu geben. Sie ſchaden alſo dem Zehndtertrage bei den nachherigen Getreidearten, weil der einzelne Bauer ſelten oder nie ſo viel Dünger hat, daß er die mit Oelſaat, Flachs u. ſ. w. beſtellt geweſenen

Aecker hinlänglich wieder nachdüngen könne. Von den bemeldeten Früchten muß alſo der Zehndtherr ſo gut, wie der Pächter, den Zehndten in Natur nehmen, um ſich doch einigermaßen für den Abgang an den nachherigen Kornzehndten, den ſie veranlaſſen, zu entſchädigen, da deren Bau nicht von ihm begünſtigt zu werden verdient.

Mit den Futterkräutern und den behackten Braachfrüchten verhält es ſich, wie wir im zweiten Theile geſehen haben, anders. Dieſe dienen theils dadurch, daß ſie den Zehndtpflichtigen in den Stand ſetzen, ſeinen Viehſtapel zu vermehren, oder doch ſein Vieh beſſer zu futtern, folglich mehreren und beſſeren Dünger zu machen; theils dadurch, daß ſie die Auflockerung des Bodens fördern und das Unkraut vermindern, gar ſehr zu der Vermehrung des künftigen Ertrags der mit Kornfrüchten beſtellten Aecker, alſo auch zur Verbeſſerung des Kornzehndten. Der Bau derſelben verdient deshalb alle Begünſtigung, und eben darum muß der Zehndtherr und der Pächter, der auf mehrere Jahre den Zehndten mit einem Gute gepachtet hat, lieber mit einer billigen Geldabgabe für dieſen Zehndten ſich begnügen, welche am beſten auf folgende Arten beſtimmt werden kann. Man ſieht das Ganze als Gartenland an; rechnet z. B., daß eine Quadratruthe eines ſolchen Landes 2 Gr. Pacht trage und rechnet $\frac{1}{4}$ als den Gewinn des Pächters hinzu. Dies macht 30 Pfennig für

die Ruthe und davon iſt der Zehndte alſo 3 Pf. für die □Ruthe. Daß man hierbei aber auf die Güte des Landes, auf das mehr oder minder gute Gedeihen der Früchte und Futterkräuter und andere Nebenumſtände ſehen und darnach das Geldquantum auf 2 Pf. oder 1½ Pf. für die □Ruthe beſtimmen müſſe, leuchtet ohne vieles Nachdenken ein, und eben ſo auch die Richtigkeit des Grundſatzes: daß man, um die Beſtellung der Braache zu begünſtigen, lieber etwas zu wenig, als zu viel nehmen müſſe. Wenn man hierbei erwägt, daß man, wenn die Braache unbeſtellt bliebe, gar keinen Zehndten davon würde bekommen haben, daß man alſo, durch deren Beſtellung, auf jeden Fall von dem Fleiße des Zehndtpflichtigen hier einen Nutzen zieht, auf den man rechtlich keinen Anſpruch hatte, weil man den Zehndtpflichtigen zu der Beſtellung nicht zwingen konnte, ſo wird man um ſo billiger finden, den Braachzehndten ſo milde, als möglich, zu machen. Pächter, die auf ein Jahr pachten und alſo nicht dabei intereſſirt ſind, ob der Zehndte des folgenden Jahrs minder oder mehr ertrage, werden freilich nach andern Grundſätzen handeln; allein da ſollten die Zehndtherrn billig die nöthigen Vorſchriften, wegen des Braachzehndtens und deſſen Ziehung oder Vergütung an Gelde machen, ſobald ſie ein erbliches Zehndtrecht haben. Bei denjenigen Zehndtberechtigten, welche nur ein temporelles Zehndtrecht, oder die temporelle Befugniß haben, einen Zehndten zu zie-

hen, ſollte billig der Geſetzgeber ins Mittel treten und durch zweckmäßige Vorſchriften zu verhüten ſuchen, daß der Zehndte kein Hinderniß des Anbaues der Futterkräuter und der behackten Braachfrüchte werde.

§. 669.

Wie man die Natural-Zehndtziehung bei den Futterkräutern und behackten Braachfrüchten am beſten vornehmen könne.

Bei der Natural-Auszehndtung der Futterkräuter und der behackten Braachfrüchte treten allerlei beſondere Fälle ein, welche mancherlei Bedenklichkeiten und Schwierigkeiten bei derſelben veranlaſſen.

Die Futterkräuter werden theils grün abgemähet und nach und nach verfuttert, theils zu Heu gemacht und die behackten Braachfrüchte werden auch bald nach und nach, bald auf eins geerndtet. Es iſt alſo wohl der Mühe werth, einem angehenden Oekonomen zu ſagen, wie er ſich, bei eintretenden Bedenklichkeiten, zu helfen ſuchen müſſe.

Da, wo die Futterkräuter zu Heu gemacht werden, nimmt man, nach den bei der Auszehndtung der Kornfrüchte angegebenen Vorſichtsregeln, den 9ten oder 10ten Haufen u. ſ. w. aber da, wo dieſe und die ſonſtigen Braachfrüchte, welche beſonders der Futterung wegen gebauet

werden, gemähet, geblattet oder ausgehoben und grün verfuttert werden, kann man nicht wohl anders als dadurch auszehndten, daß man die 10te □Ruthe nimmt. Dieſe auszufinden iſt aber oft nicht leicht, weil gar oft die Futterkräuter und Braachfrüchte ſehr ungleich ſtehen. Will nun der Zehndtmaaler an der beſten Stelle die 10te □Ruthe abmeſſen, ſo ſchreiet der Zehndtpflichtige und das mit Recht, weil dadurch mehr, als der wahre Zehndte, genommen wird. Wollte er ſie an der ſchlechtſten Stelle nehmen, ſo würde wieder der Zehndtherr leiden. Wollte er ſie mitten in dem Stücke, oder vorne an dem Ende nehmen, wo der grüne Klee abgefahren werden muß, ſo würde der darauf ſtehende Klee u. dgl. leicht zu Schanden gefahren werden.

Auch wird wieder dadurch Verlegenheit entſtehen, wenn der Zehndtherr den grünen Klee u. ſ. w. einfahren will und noch mehr, wenn er die einzelnen □Ruthen Klees u. dgl. zu Heu machen will. Da wird es alſo Häkeleien über Häkeleien geben und folglich der Kluge und Friedliebende ſich immer lieber mit einem billigen Geldbetrage für den Zehndten begnügen. Wer jedoch durchaus den Natural-Zehndten ziehen will, der muß die Anzahl der □Ruthen, welche für den Zehndten zu nehmen ſind, nach einer billigen Vereinigung mit dem Zehndtgeber, an einer ſolchen Stelle nehmen, wo ſie der Aberndtung des übri-

gen Theils des zehndtbaren Ackers nicht im Wege ſtehen und dann wegen der Aberndtung u. dgl. ſich wieder mit dem Zehndtgeber vergleichen, weil dieſer billig die Früchte reſp. mähen, ausgraben und ſonſt bis zum Einfahren vorbereiten und bei dem ſtehenden Zehndten eigentlich die ganze Braache auf eins geerndtet werden müßte. Temporelle Zehndtherrn und deren Jahr-Pächter werden, wenn ſie geitzig und habſüchtig ſind, von allen obberührten Schwierigkeiten allenfalls Gelegenheit hernehmen, dem Zehndtgeber ein unbilliges Geldquantum abzujagen und darunter wird nothwendig der Anbau der Futterkräuter und behackten Braachfrüchte, mithin die Ackerkultur im Ganzen, leiden. Um ſo mehr ſollten deshalb die Geſetzgeber ins Mittel treten und für jeden Morgen der beſaamten Braache ein Durchſchnitts-Quantum für den Zehndten feſtſetzen, wenn es ihnen etwa zu bedenklich ſcheinen möchte, für den Zehndten überall eine andere Präſtation einzuführen. Soll der Richter dies thun, ſo müſſen nothwendig Kunſtverſtändige zugezogen werden und dann geht meiſtens, für den Zehndtnehmer ſowohl als für den Zehndtgeber, ein Beträchtliches von dem dadurch zu erlangenden Vortheile für die Koſten auf. Beide verlieren alſo und der Zehndtgeber wird von dem vortheilhaften Anbau der Braache abgeſchreckt, wodurch denn wieder der Zehndtnehmer unmittelbar und der Landesherr mittelbar leidet. Ich

finde deshalb die Regel des Königl. Preuß. Land-Rechts Th. 2. Tit. 11. §. 880. nicht unbillig: daß die Braachfrüchte der Regel nach zehndtfrei ſeyn ſollen; die Obſervanz iſt ſolcher aber leider faſt überall da im Wege, wo die Zehndtzieher klug genug geweſen ſind, ſich gleich in Beſitz der Zehndterhebung von den Braachfrüchten zu ſetzen; und da, wo die Zehndterheber Einfluß auf die Geſetzgebung hatten, ſind ihr ſelbſt die Provinzial-Geſetze entgegen.

§. 670.

Daß man bei dem ſtehenden Zehndten in naſſen Erndten die Zehndtgeber mit der Auszehndtung nicht aufhalten ſolle, wird angerathen, jedoch dabei die nöthige Vorſicht empfohlen.

Der ſtehende Zehndte iſt, wie wir im 663ſten §. geſehen haben, für die Zehndtgeber der nachtheiligſte, weil ein nachläſſiger Ackerbauer dabei die Auszehndtung durch ſeine Lungerei verzögern kann, indem ſolche in jedem Felde nicht eher zu geſchehen braucht, bis alles Getreide darin aufgebracht worden.

Bei naſſer Erndtewitterung kann hier alſo der Faullenzer ſeine Mitzehndtgeber leicht in beträchtlichen Schaden ſtürzen, weil noch keine Geſetze darüber ſind, binnen welcher Zeit jedes der Felder ab- und aufgebracht ſeyn müſſe und

ſich darüber auch nicht wohl beſtimmte Vorſchriften machen laſſen, indem dies bekanntlich von Luft und Witterung, von der Lage der Aecker u. ſ. w. abhängt. Wenn nun bei ungedeihlichem Erndtewetter der Zehndtnehmer zu ſehr auf ſeinem Rechte beſtehen und ganz nach der Strenge gehen wollte, ſo würde er theils unvernünftig, theils ſehr unbillig handeln. Unvernünftig, weil er ja ſeinen Zehndten ſelbſt der Gefahr des Verderbens ausſetzen würde, und ſehr unbillig, weil er ſeine Mitmenſchen in großen Schaden brächte, ohne ſelbſt irgend Vortheil dadurch zu haben. Hier muß alſo der Zehndtnehmer, ſeines eignen Beſten wegen, von ſeinem Rechte abweichen und ſeinen Zehndtmaaler anweiſen, jedes Stück, auf Begehren des Zehndtgebers, gleich nach dem Aufbringen auszuzehndten. Damit nun aber der Zehndtpflichtige dadurch nicht etwa Gelegenheit ſuche, den ſtehenden in einen fliegenden Zehndten zu verwandeln, ſo muß der Zehndtberechtigte dabei mit der nöthigen Vorſicht verfahren und ſich, bevor er ſeinem Zehndtmaaler die erwähnte Anweiſung giebt, von der zehndtpflichtigen Gemeinde einen bündigen Revers geben laſſen, daß ſie dies als eine Gefälligkeit anſehen und daraus keine Anſprüche auf einen fliegenden Zehndten herleiten wolle. Eigne Erfahrung hat mich von der Erforderlichkeit dieſer Vorſicht belehrt. Als Pächter des gräfl. von Metternichſchen Gu-

tes zu Lopke hatte ich aus der Feldmark des Dorfs einen ſtehenden Zehndten zu ziehen. Es trat eine naſſe Erndte ein und ich ließ mich, durch die gute Meinung, die ich von den Zehndtpflichtigen hatte, bewegen, ihnen blos mündlich vorzutragen, daß ich, um ſie und mich gegen Schaden zu ſichern, jedes Stück gleich nach der Aufbringung wollte auszehndten laſſen. Die Gemeinde nahm dies gern an und es wurde alſo, der gegebenen Erklärung gemäß, ausgezehndtet. Im nächſten Jahre wollte ich, weil eine gute Erndte war, mein Recht wieder ausüben und mit der Auszehndtung warten, bis das ganze Feld aufgebracht war, weil dies mir offenbar die Einſammlung und Einſcheurung des Zehndten erleichterte; allein nun trat die Gemeinde auf und verlangte, daß ich, nach den Regeln des fliegenden Zehndten, jedes Stück gleich nach der Aufbringung ſollte auszehndten laſſen und als ich dies verweigerte, war ſie boshaft genug, mir einen Prozeß aufzuhalſen, ſich auf den zum wahren Beſten boshafter Menſchen eingeführten und leider ſo oft mißbräuchlich angewandten jüngſten Beſitz des fliegenden Zehndtens zu berufen und mir dadurch mit dem ſchändlichſten Undanke zu lohnen. Sie mußte nun freilich, weil ich den Beweis darüber, daß das vorjährige Auszehndten gleich nach dem Aufbringen, blos der naſſen Witterung wegen, aus Gefälligkeit geſchehen ſey, bald zu führen wußte, Schaden

und Koſten bezahlen und verlor ihren Prozeß gänzlich; allein ich hatte den Verdruß doch einmal weg und manchen unnützen Aufenthalt; warne alſo einen jeden angehenden Oekonomen mit Recht, ſich einem ſolchen höchſt empfindlichen Verdruſſe nicht auszuſetzen.

§. 671.

Worauf ein guter Oekonom bei der Erhebung des Bring- und Flugzehndten zu ſehen habe, um keinen Nachtheil zu leiden.

Bei dem Bringzehndten iſt hauptſächlich darauf zu achten, daß der Zehndtgeber ſich nicht etwa herausnehme, die Zehndtſtiegen ſelbſt zu wählen und nach ſeinem Willen in des Zehndtnehmers Scheuer zu fahren, weil er erſtern Falls ſicher nicht die beſte wählen und letztern Falls leicht das Getreide des Zehndten zu früh einfahren möchte, um die Zeit zum Einfahren des übrigen deſto beſſer nachher benutzen zu können. Der Zehndtnehmer muß alſo den Zehndten ſelbſt ausſetzen laſſen und gehörig Acht darauf haben, daß ſolcher nicht ausgetauſcht und nicht zur Unzeit eingefahren werde. Sollte ſich alſo einer der Zehndtpflichtigen einfallen laſſen, den Zehndten zur Unzeit und in noch nicht gehörig trocknem Zuſtande zu bringen, ſo muß er ihn anhalten, ſolchen auf das Feld zurückzufahren. Ferner muß er dem Zehndtpflichtigen den Ort

beſtimmt anweiſen laſſen, wo er den Zehndten von jeder Art des Getreides hinfahren ſolle, damit er gehörigen Orts hingelegt werde und nicht etwa das Einſcheuren der übrigen Früchte erſchwere.

Bei den fliegenden Zehndten beſteht die größte Unbequemlichkeit darin, daß jedes einzelne Stück, ſobald es aufgebracht iſt, höchſtens 12 Stunden nachher, ausgezehndtet werden muß, wenn der Zehndtpflichtige nicht den Zehndten ſelbſt, mit Zuziehung einiger glaubwürdigen Zeugen, ausſetzen ſoll; und daß der Zehndtherr die Zehndten von den einzelnen Stücken nach einander holen muß, wenn er nicht Schaden leiden will, ſie mögen auch noch ſo ſehr zerſtreut liegen.

Ja, es iſt dabei noch das Unangenehme, daß er wohl veranlaßt, daß einzelne Pflichtige ihr Getreide vor der völligen Abtrocknung aus Noth einfahren und die einzelnen Zehndtſtiegen oder Mandel ſtehen laſſen können, welche denn leicht vom Vieh angefallen, oder wohl gar ganz oder zum Theil geſtohlen werden, weil ſie nicht wohl feucht eingeſcheuert werden können. Er iſt alſo für den Erheber bei weitem das nicht werth, was der Stehende werth iſt, und der Eigenthümer deſſelben, oder der Zehndtberechtigte, ſollte ihn daher um ſo eher in einen Sackzehndten zu verwandeln ſuchen. Zu Abwendung alles Nach-

theils muß der Zehndtmaaler zu doppelter Aufmerkſamkeit bei dem fliegenden Zehndten angewieſen und ſtrenge dazu angehalten werden, die geſchehenen Auszehndtungen Mittags und Abends genau anzuzeigen, damit das Ausgezehndtete bald genug eingeſcheuert werden könne.

Viertes Kapitel.

Von der Einſcheurung und Hinbanſung der Korn- oder Halm- und der Hülſen-Früchte.

§. 672.

Einleitung.

Ueber die Erforderlichkeit der größten Vorſicht bei der Einſcheurung der Früchte und Anlegung der Scheuren ſelbſt.

Bei keiner der ökonomiſchen Arbeiten iſt größere Vorſicht nöthig, als bei der Einſcheurung der Früchte, indem eine hierbei begangene Nachläſſigkeit gar leicht alle vorherige Mühe und Koſten vergeblich und in einigen Stunden einen bemittelten Oekonomen zu einem armen Manne machen kann, wenn er nicht auf das achtſamſte dafür ſorgt, daß hinlänglich trockne Früchte eingeſcheuert werden. Eine mehr als zu häufige Erfahrung hat nämlich gelehrt, daß die eingeſcheuerten Früchte, wenn ſie noch Feuchtigkeit enthalten, ſich erhitzen und, wenn die Erhitzung nicht zur gehörigen Zeit unterbrochen wird, in Flammen gerathen. Kömmt es aber gleich nicht

immer zu dieſer Extremität, ſo leiden ſie doch beträchtlich an ihrer Güte, das verdorbene Stroh wird ein peſtilenzialiſches Futter für das Vieh und das Getreide ſelbſt wird zu mancherlei Zwekken untauglich, verliert alſo beträchtlich an ſeinem Werthe.

Das nämliche, nur im minderm Grade, iſt der Fall, wenn die hinlänglich trocken eingeſcheuerten Früchte durch Näſſe des Bodens und deſſen feuchten Ausdünſtungen, oder aber durch Regen und Schnee wieder angefeuchtet werden.

Es ſind alſo bei der Einſcheurung der Früchte hauptſächlich folgende zwei wichtige Stücke zu beachten:

1. daß die Früchte in einen hinlänglich trockenen und geräumigen Ort zur Aufbewahrung kommen, und
2. daß ſie an dieſem Orte gehörig hingelagert und mit der erforderlichen Ordnung vertheilt werden.

Es zerfällt mithin dieſes Kapitel ganz natürlich in zwei Hauptabtheilungen. Da jedoch zuweilen eine Erndte ſo ungewöhnlich geſegnet ſeyn kann, daß in den vorhandenen Scheuren nicht alles aufzubewahren iſt, man aber nicht immer neue Scheuren bauen kann, ſondern ſich, beſonders als Pächter, mit den vorhandenen begnügen muß, ſo muß man auch wiſſen, wie man

eine untaugliche Scheuer verbeſſern und wie man auch außer der Scheuer die Früchte gegen das Verderben ſichern ſolle. Daraus entſtehen wieder zwei andere Abtheilungen, nämlich:

1. die von der Verbeſſerung und zweckmäßigen Einrichtung ſchon vorhandener, aber nicht gehörig eingerichteter oder untauglicher Scheuren und
2. die über die Anlegung guter Feimen oder Diemen.

Sodann muß ein guter Oekonom auch vorzüglich wiſſen, wie viele Früchte jeder Art er eingeſcheuert habe, um darnach nicht nur einen vernünftigen Ueberſchlag wegen der Viehfutterung und wegen des zu hoffenden Kornertrags machen, ſondern auch wiſſen zu können, ob ihm von dem Eingeſcheuerten nichts entwandt, oder ohne ſein Wiſſen verwandt ſey, auch wo jede Art der Früchte und wie viel an jedem Orte hingelagert oder gebracht worden. Daher entſteht denn wieder ein beſonderer Abſchnitt: über die bei dem Einſcheuren der Früchte zu führende genaue Berechnung und ſonſt nöthigen Bemerkungen. Von allem dieſen ſoll nun nach einander und, ſo viel möglich, nach einer natürlichen Ordnung gehandelt werden.

Erſte Abtheilung.

Von der Anlegung und Einrichtung einer guten Scheuer.

§. 673.

Was ein guter Oekonom bei Anlegung einer neuen Scheuer zu berückſichtigen habe, um zweckmäßig zu verfahren.

Bei Anlegung einer neuen Scheuer iſt mehr zu beobachten, als man gewöhnlich glaubt. Der Baumeiſter hält die Schaafſtälle und Scheuren für die allerunbedeutendſten Gebäude und er hat Recht, weil ſie nur ſchlichte Einfaſſungswände oder Mauren und im Innern nur die nöthigen Verbindungen und eine oder reſp. zwei unbeträchtliche Wände, um die Banſen oder Kornfächer von den Dreſchtennen abzuſondern, außerdem aber nur einige Thüren und Luftlöcher und ein Dach nebſt Dachſtuhle erfordern; und weil er nur von dem ſpricht, was er dabei zu thun hat. Man hat eben deswegen auch Riſſe genug über die Form der Scheuren und deshalb halte ich für überflüſſig, dies Werk durch deren Hinzufügung zu vertheuren. Der erfahrne Oekonom wird aber die Anlegung einer vollkommen guten Scheuer

für weit wichtiger halten, wenn er mit allen dem bekannt iſt, was dabei berückſichtigt werden muß. Dies beſteht nun kürzlich in folgendem:

1. In der Auswahl des Platzes, wo die Scheuer ſtehen ſoll;

2. in der Berechnung des Raums, oder des innern Umfangs, derſelben und deſſen Abmeſſung, nach der Menge der in ſolche einzuſcheurenden Früchte;

3. in der innern und äußern Einrichtung der Scheuer, um ihr, bei dem wenigſten Umfange, den meiſten innern Raum zu verſchaffen, und ihr doch die gehörige Feſtigkeit und Dauerhaftigkeit zu geben;

4. in der nöthigen Vorrichtung, um das Getreide bequem einfahren zu können, ſolches gegen das Verderben zu ſichern und demnächſt bequem dröſchen und reinigen zu können;

5. in der nöthigen Vorkehrung, um alles Entwenden deſſelben möglichſt zu verhüten.

§. 674.

Wie man den Platz zu einer Scheuer gehörig auswählen und zweckmäßig einrichten ſolle.

Das erſte und wichtigſte Erforderniß einer guten Scheuer iſt, daß ſie trocken liege und der Boden derſelben, durch ſeine immerwährenden feuchten Ausdünſtungen, das eingebrachte Ge-

treide nicht anfeuchte und dadurch deſſen Verderben verurſache. Es muß alſo bei der Auswahl des Platzes zu der Scheuer hierauf die vorzüglichſte Rückſicht genommen, mithin ein Ort erwählt werden, welcher hinlänglich erhaben iſt und wohin weder Regen- noch Quellwaſſer ſich zieht, oder worunter wohl gar heimliche Quellen liegen. Findet man in ſeinem Lokal keinen ſolchen Platz, ſo muß man ſich durch die nöthigen Vorkehrungen einen ſolchen zu verſchaffen ſuchen. Iſt das Lokal ganz eben, ſo thut man wohl, den zur Scheuer beſtimmten Platz gehörig und wenigſtens um einen Fuß hoch über die Fläche erhöhen zu laſſen. Iſt das Lokal hingegen ungleich, jedoch nicht bergigt, ſo ſucht man den trockenſten und gelegenſten Ort zu der Scheuer aus und ebnet ſolchen. Iſt das Lokal hingegen bergigt, dann hat man vor allen Dingen zu unterſuchen, ob nicht unter dem Platze, den man auswählen will, heimliche Quellen oder auch ſogenannte Hungerquellen liegen, welche nur bei anhaltend naſſer Witterung hervorquellen und bei Dürre verſiegen. Muß man, des übrigen Lokals wegen, ſeine Scheuer an einem Abhange anlegen, ſo muß man ſein vorzügliches Augenmerk dahin richten, dem Berge den Zuſammenhang mit dem Boden der Scheuer abzuſchneiden, damit ſich das Waſſer, vermöge ſeiner Kohäſion und Senkung, nicht in den Boden der Scheuer ſenke und dort Unheil ſtifte. Man muß alſo unterſuchen,

ob nicht in der Tiefe unter dem Scheurenplatze Thon liege, auf welchem das Waſſer herausrieſelt und muß auch dem Regenwaſſer den Zugang zu der Scheuer abſchneiden. Das erſte erfährt man durch den bereits beſchriebenen Erdbohrer, oder Bergbohrer, und das letzte bewirkt man dadurch, daß man in der Entfernung von 3 bis 4 Fuß von dem Scheurenplatze einen hinlänglich breiten Abzugsgraben macht und das Waſſer dadurch ableitet. Kann man den Quellen keinen Abzug durch Graben verſchaffen, ſo muß man, durch das Durchbohren der Thonlage an mehrern Stellen, dieſelben in die Tiefe zu verſenken ſuchen, wenn das Lokal die Auswahl eines ſchicklichern Platzes unmöglich macht. Wo Gefälle genug iſt, kann man ſich auch durch unterirdiſche Abzugskanäle helfen. Kurz, ein guter Oekonom muß vor allen Stücken darauf bedacht ſeyn, den zur Scheuer beſtimmten Bodenraum hinlänglich trocken zu legen, wenn er es von Natur nicht iſt, und wenn er dies durch eignes Nachdenken nicht zu Stande bringen kann, die nöthigen Kunſtverſtändigen zu Hülfe nehmen.

Eine hierbei begangene Knickerei kann die allernachtheiligſten Folgen auf lange Jahre nach ſich ziehen und am Ende die Verlegung der Scheuer an einen andern Ort nöthig machen. Es iſt alſo gegen dieſelbe nicht genug zu warnen.

Iſt nun aber das unter- und oberirdiſche Waſ-

ſer, durch die erforderlichen Vorkehrungen, abgeleitet, dann muß der Platz völlig geebnet und ſonſt gehörig vorgerichtet werden, damit das eingeſcheuerte Getreide überall hinlänglich trocken darin liege.

§. 675.

Wie man den Boden der Scheuer zweckmäßig einrichten ſolle, um den ſehr gefährlichen Ratten, wo möglich, den Aufenthalt darin zu verleiden.

Es iſt eine leider nur zu häufige Erfahrung, daß die böſen Erdratten, ja wohl gar, wo Waſſer in der Nähe iſt, die noch böſern Waſſerratten, ſich in dem Boden der Scheuer einquartieren. Um dies möglichſt zu verhüten, glaube ich folgende Vorrichtungen empfehlen zu müſſen:

1. Da ſich die Erdratten nur in feſten, der Ueberſchwemmung nicht ausgeſetzten Boden, die Waſſerratten aber nur in der Nähe von Bächen und Flüſſen aufhalten, es in ſolchen Gegenden aber nicht leicht an der Gelegenheit, Bruchſteine oder auch Klinker- oder Backſteine zu haben, fehlen wird, ſo iſt die erſte Regel, in ſolchen Gegenden den Grund zu dem Scheurengebäude, wenn man es, wegen Mangels an Steinen, aus Holz aufführen muß, tief genug zu legen und zwar von lauter derben an einander ſchließenden Steinen, damit ſich die Ratten keinen Weg

dadurch und darunter bahnen können. Bei den Waſſerratten muß dies tiefer als bei den Erdratten geſchehen, beſonders an den dem Bache oder Kanale, kurz, dem Waſſer zunächſt liegenden Seiten.

2. Da es dennoch aber möglich iſt, daß ſie ſich von unten her einen Weg zu machen ſuchen, ſo muß man ihnen den Aufenthalt in der Scheuer, ſowohl in dem Banſengrunde als in der Dröſchtenne zu verleiden, oder gänzlich zu verſperren ſuchen. Da, wo man Steine genug hat, geſchieht dies am beſten dadurch, daß man die Banſen und Tennen mit dicht an einander liegenden Platten überlegen und NB. ſowohl die Grundmauern rund umher, als die Grundmauern unter den Banſenwänden hoch genug, z. B. 1 bis 2 Fuß hoch aus der Erde herauffühaufführen läßt; da hingegen, wo man mit den Steinen etwas ſparſamer ſeyn muß, macht man zwar die Grundmauern auch ſo dicht und reſp. tief in die Erde hinein und über die Erde herauf, als irgend möglich iſt, man durchmiſcht aber zugleich den Boden der Banſen und der Dröſchtennen, ſo viel als möglich, in der Tiefe mit Glas, Topf- und andern Scherben, und macht nur oben eine dünne Lage von einerlei Erde, zum Ebnen des Ganzen.

Anmerk. Bei aller Vorſicht kann man jedoch nicht ſicher ſeyn, daß ſich die Ratten nicht,

auf eine oder die andere Art, den Zugang zu den Scheuern verſchaffen. Man thut daher wohl, ſich eine gute Art von Katzen, welche Ratten fangen, zu verſchaffen und dieſe durch Futter in die Scheuern zu gewöhnen, ihnen aber dann den Zugang dahin, durch angemeſſene Löcher in den Scheuern-Thüren, zu erleichtern. Sobald die Ratten dieſe ihre Feinde wittern, ziehn ſie ſich von ſelbſt zurück.

§. 676.

Nach welchen Weltgegenden man, wo möglich, die Thüren der Scheuern legen und die Scheuern ſelbſt richten ſolle.

Gar viele Oekonomen und Bauleute glauben alles gethan zu haben, wenn ſie nur einen trocknen Platz zu der Scheuer ausgewählt, oder einen feuchten trocken gelegt und ihn gehörig geebnet haben. Um die Richtung, welche die Dröſchtenne gegen die Weltgegenden, oder die Hauptwinde hat, bekümmert ſich keiner und doch kommt hierauf für den erfahrnen Oekonomen gar viel an. Wo das Lokal es irgend erlaubt, da ſuche man eine neu zu erbauende Scheuer ſo zu legen, daß die Dröſchtenne von dem Oſt- und Weſtwinde beſtrichen werde und zwar wegen der nachſtehenden Urſachen.

1. Manche Früchte, insbeſondere der Klee und Weizen, dröſchen ſich nie recht gut und rein

aus, als wenn ſie recht durchfroren ſind. Der Oſtwind iſt nun aber bekanntlich der kälteſte und trockenſte im nördlichen Deutſchland, wo nicht überall in Deutſchland. Schafft man dieſem den freien Zugang zu der Dröſchtenne, dadurch, daß man die eine der Thüren gegen Oſten und die andere gegen Weſten legt, ſo kann man, nöthigen Falls, die bemeldeten Früchte recht derbe von dieſem Winde im Winter durchziehen laſſen, wenn man ſie ausdröſchen will. Bei dem Dröſchen ſelbſt aber kann man durch Verſchließung der Thüren ſchon die übermäßige Kälte abhalten.

2. Bei dem Worfeln der Früchte iſt der trockne Oſtwind auf jeden Fall der beſte und das Geſtöber bei dem Weſtwinde kann man, bei irgend langen Dröſchtennen, von dem zu worfelnden Haufen dadurch leicht abhalten, daß man ihn der öſtlichen Thür näher bringt und ihn von der weſtlichen hinreichend entfernt.

§. 677.

Ob es beſſer ſey, mehrere kleine, oder einige große Scheuern auf einer großen Oekonomie zu bauen.

Die Frage, ob es beſſer ſey, einige hinlänglich große, oder aber mehrere kleinere, im Ganzen einerlei Raum mit der großen enthaltende, Scheuern zu bauen, wird der Baumeiſter ge-

wöhnlich für die mehreren kleineren entſcheiden und außer den Vorſpiegelungen von Symmetrie, bei der ganz neuen Anlage eines Gutes, hauptſächlich die Feuersgefahr mit in Anſchlag bringen; weil er offenbar mehr dabei gewinnt, wenn zwei Scheuern gebauet werden, als wenn nur eine gebauet wird. Ich rathe jedoch auf jeden Fall da, wo das Lokal es irgend zuläßt, lieber ein Paar große, als mehrere kleinere Scheuern zu bauen. Die Gründe, welche mich hierzu bewegen, ſind dieſe:

1. Eine große Scheuer erfordert bei weitem ſo viele Baukoſten nicht, als zwei kleinere. Sie bedarf nur vier Hauptwände, und je nachdem ſie im Innern eingerichtet iſt, eine oder zwei Banſenwände, wohingegen zwei kleinere vier Gibelwände und außerdem die Banſenwände erfordern. Ein Gleiches gilt von Thüren, Schlöſſern u. ſ. w.

2. Eine große Scheuer giebt es mir in meine Macht, auch eine recht lange Dröſchtenne anzulegen, welche, wie wir im Folgenden ſehen werden, vorzüglich gut iſt.

3. Einige große Scheuern erleichtern ſowohl bei dem Einfahren, als bei dem Ausdröſchen der Früchte, die Aufſicht und laſſen es doch, wenn ſonſt die Einrichtung iſt, wie ſie ſeyn muß, frei, an mehreren Stellen zugleich abzuladen und zugleich zu dröſchen.

4. Bei einigen großen Scheuern kann ich, durch die nöthigen Vorrichtungen, das Entwenden leichter verhüten, als bei mehreren kleineren.

5. Die Feuersgefahr iſt, wenn irgend gute Aufſicht gehalten wird, bei den Scheuern ſo groß nicht und iſt zu entfernt, um einen hinlänglichen Grund abzugeben, alle obigen Vortheile der großen Scheuern aus den Augen zu ſetzen und bei dem neuen Bau eines Gutes, oder einer großen Oekonomie, läßt ſich die Symmetrie durch allerlei andere Vertheilungen der Gebäude herausbringen, ohne daß man nöthig hat, viele kleine Scheuern zu bauen.

Eine große Scheuer iſt demnach mehreren kleinen immer vorzuziehn.

§. 678.

Ob es beſſer ſey, eine große Scheuer mehr in die Länge, bei minderer Breite, zu bauen, oder ihr, bei geringerer Länge, eine größere Breite oder Tiefe zu geben.

Bei einem großen Landhaushalte wird man ſelten mit dem Raume zu den nöthigen Scheuern zu geizen haben. Es kommt alſo nur darauf an, daß man den Platz gehörig benutze und den Scheuern die nöthige Form gebe, um darin, mit der möglichſten Zeiterſparung, die größte Menge Früchte, nach Verhältniß des äußern Umfangs,

hinlegen zu können. Macht man nun eine Scheuer bei einer anſehnlichen Länge zu ſchmal, ſo muß man offenbar eine längere Banſenwand ziehen, mehr Sparren, einen längern Dachſtuhl, mehrere Biegel u. ſ. w. haben; macht man ſie hingegen, bei minderer Länge, mehr breit, ſo erhält man eben einen ſo großen inneren Raum mit geringerem Koſten-Aufwande. Aus allem dieſem folgt nun, daß man, wenn man blos auf die Erſparung der Koſten bei der Anlage ſehen wollte, recht breite Scheuern, von weniger Länge bauen müſſe; allein, da man auch wieder andere Umſtände berückſichtigen muß, z. B. den, daß man eine lange Dröſchtenne erhalte; daß die Banſen nicht zu tief ſeyen, damit bei dem Hinlagern der Früchte nicht zu viele Leute erforderlich ſind, um die Bunde oder Garben bis an die hintere Wand der Banſe hinzuſchaffen u. ſ. w. ſo folgt von ſelbſt, daß auch die Breite der Scheuer nicht übertrieben ſeyn müſſe.

Meiner Ueberzeugung nach iſt es gut, einer Scheuer von etwa 120 bis 130 Fuß Länge, eine Breite von 48 Fuß im Lichten zu geben, ſo daß man mit fünfziger Balken bei derſelben ausreichen kann, und dann die ſechzehn Fuß breite Dröſchtenne der Länge nach und ſo zu legen, daß ſie auf der einen Seite liege und man an einem Ende herein, am andern aber wieder herausfahren könne. Bei dieſer Einrichtung wird dann

die Banſe etwa dreißig Fuß tief, wenn man den Raum für die Wände u. ſ. w. abzieht. Will man aber eine größere Scheuer von 200 und mehr Fuß Länge anlegen, ſo thut man wohl, ihr eine Breite von 60 Fuß zu geben, weil ſonſt die lange Seite den heftigen Winden nicht genug Widerſtand leiſten kann. Dann wird die Banſe 40 Fuß tief.

Macht man eine Scheuer breiter, ſo wird man, wegen des Mangels an hinlänglich langen Sparren, genöthigt ſeyn, das Dach derſelben zu flach zu machen, dadurch aber wieder den Nachtheil veranlaſſen, daß, bei anhaltendem Regen- oder Schlackerwetter, der Wind weit leichter den Regen ſelbſt zwiſchen den unterkalkten Ziegeln durch und in die Scheuer jagt.

Daß man minder großen Scheuern auch eine mindere Tiefe, z. B. von 38 Fuß, geben müſſe, um mit vierziger Balken auszulangen, verſteht ſich von ſelbſt, ſo wie, daß überhaupt ein gehöriges Verhältniß zwiſchen der Länge und Breite herrſchen, auch das Dach nicht übermäßig ſpitz zugehen müſſe, weil ſonſt in die Spitze nicht gut zu banſen ſeyn wird.

§. 679.

Angabe der Grundſätze, nach welchen man den zur Einſcheurung der gewonnenen Früchte erforderlichen Raum für einen beſtimmten Haushalt gehörig berechne.

Um für eine beſtimmte Oekonomie den zu der Einſcheurung der darauf geerndteten Früchte erforderlichen Scheuernraum vernünftig und mit Vermeidung aller unnützen Koſten ſich zu verſchaffen und auszumitteln, verfährt man auf folgende Weiſe:

1. Man nimmt die beſte Erndte zum Maaßſtabe der Berechnung, weil es offenbar am zuträglichſten iſt, wenn man alle gewonnenen Früchte unter Obdach bringen kann.

2. Man überſchlägt ſodann, wie viele Früchte jeder Art man gewöhnlich zu bauen pflege, und nimmt dabei auch beſondere Rückſicht auf das Erbſen-, Bohnen- und Wickenzeug, oder das ſogenannte Wällefutter, indem davon ein Theil über die Schaafſtälle gepackt zu werden pflegt, welchen man zur Winterfutterung der Schaafe beſtimmt hat.

3. Man berückſichtigt die auf der Oekonomie vorhandenen Schaafſtälle und bringt auch deren Raum zwiſchen den vier Wänden, der, wie im erſten Theile gezeigt iſt, nach der Anzahl der Schaafe abgemeſſen wird, mit in Anſchlag;

weil auch dieſer bei der Einerndtung vollgelegt zu werden pflegt, obgleich ſolches nicht ſehr rathſam iſt, indem es gar leicht veranlaßt, daß die Schaafe, bei rauher Witterung, zu ſpäthin im Freien gelaſſen werden müſſen.

4. Nachdem man gehörig überſchlagen hat, wie viel Getreide jener Raum faſſen könne, zieht man die Menge deſſelben von dem zu ſämmtlichen eingeerndteten Halm- und Hülſenfrüchten erforderlichen Raume ab, und berechnet nun den Reſt des erforderlichen Scheuernraums.

5. Ueber dieſen Raum giebt man noch ein volles Fach zu, damit man den Platz für das zuerſt ausgedroſchene Stroh habe und nicht, wie es gar oft der Fall iſt, genöthigt ſey, ſolches unter freiem Himmel hinzulegen und dem Verderben preiszugeben.

Die Berechnung des Raums ſelbſt geſchieht folgendermaßen:

1. Wird ausgemittelt, wie viel Kubikraum eine Garbe, ein Bund und ein Walch einnimmt, wenn nämlich ſolche in der Scheuer, durch den nicht geringen Druck des Ganzen, gehörig zuſammengepreßt ſind. Wollte man den Raum in Anſchlag bringen, den die bemeldeten Dinge in ihrem lockern Zuſtande einnehmen, ſo würde man ungeheuer fehlen, indem ſich bekanntlich das Stroh mächtig zuſammendrückt, beſonders wenn es bei dem Hinbanſen etwas angefeuchtet

wird, das trocken hingelegte aber ſich nach und nach gar anſehnlich ſenkt. Der Erfahrung nach nimmt eine Garbe, ein Walch, zu $9\frac{1}{4}$ Pfund im Durchſchnitt ſchwer, einen Kubikfuß Raum ein, wenn das Ganze gehörig zuſammengepreßt iſt. Folglich nehmen 20 derſelben, oder eine Stiege, 20 Kubikfuß Raum ein. Sind die Bunde oder Garben, Walche u. ſ. w. dicker, ſo ſind ſie auch ſo viel ſchwerer und folglich darf man das Gewicht nur mit dem von mir angegebenen Gewichte vergleichen, um darnach zu beſtimmen, wie viel Raum ein Schock, ein Mandel u. ſ. w. erfordern werde.

Multiplizirt man nun den Raum, den ein Schock, eine Stiege u. ſ. w. erfordert, mit der Anzahl aller gewonnenen Stiege, Schocke u. ſ. w. ſo hat man den Kubikraum, der zu der Einſcheurung der Früchte erforderlich iſt, und dann geht man

2. an die Ausmittelung des Kubikraums, welcher in den Schaafſtällen zu den Früchten verwendet werden kann. Dieſes geſchieht nun auf folgende ſehr einfache Art: Man mißt die innere Länge, Breite und Höhe des Raums zwiſchen den 4 Wänden bis unter die Balken und multiplizirt dieſe Maaßen in einander. Man bringt alsdann auch die in dem Stalle ſtehenden Pfeiler mit ihren Trägern, Streben u. ſ. w. in Anſchlag, nach Kubik-

Füßen, welches durch Ausmeſſung ihrer Dicke, Breite und Höhe und reſp. Länge, und Multiplizirung derſelben in einander geſchieht. Hierauf zieht man den Kubikinhalt dieſer Dinge von dem vorher herausgebrachten Raume ab, ſo hat man den eigentlichen Kubikinhalt des Raums, welchen man zur Hinlegung der Früchte gebrauchen kann. Ein Beiſpiel wird dies deutlicher machen. Ein Schaafſtall habe 80 Fuß innerer Länge, bei 46 Fuß innerer Breite, ſo giebt dies 3680 □Fuß. Dieſe mit der inneren Höhe, zu 12 Fuß, vervielfältigt, giebt 43,960 kubiſche Fuß, für den Raum zwiſchen den vier Wänden bis unter die Balken. In einem ſolchen Schaalſtalle müſſen 2 Hauptträger mit 8 Pfeilern ſeyn. Hat der Träger blos 4 Schrägbänder, mit einem kurzen Träger zur Unterſtützung der Hauptträger, ſo rechnet man für jeden 12 Kubikfuß und für die Schrägbänder u. ſ. w. andere 12 kubiſche Fuß, mithin in allen 24 Kubikfuß. Für alle 8 alſo im Ganzen 192. Für jeden langen Träger 80, alſo für beide 160. Es nehmen alſo die Säulen mit den Trägern 252 oder 250 Kubikfuß ein und folglich bleiben, nach deren Abzuge, von dem inneren kubiſchen Inhalte des Raums zwiſchen den vier Wänden bis an die Balken 43,710 Kubikfuß und hierin können alſo 2185½ Stiege gebanſet werden. Da hingegen, wo man, zu mehrerer

Feſtigkeit des Schaafſtalles gegen Windſtürme, noch Spannriegel und Kreutzbänder zwiſchen den Pfeilern unter den Hauptträgern angebracht hat, rechnet man für jeden Pfeiler mit den Kreuzbändern ohngefähr 24, alſo für alle allenfalls 250, für die beiden Träger 160 und für die Spannriegel andere 160, mithin im Ganzen 410 bis 12 Kubikfuß von den 43,960 Kubikfuß ab, folglich bleiben für den bemeldeten Raum 43,550 Kubikfuß, in welchen alſo nur 2177½ Stiege gebanſet werden können, weil man dafür, daß nicht alles bis ganz dicht unter die Balken hinlänglich genau gebanſet werden kann, dreiſt 1550 Kubikfuß vom Ganzen abrechnen darf, alſo nur 42,000 Kubikfuß bleiben.

Wird nun aber noch ein Theil des Raums zwiſchen den Sparren zu den Hinlagern der Wällefutterung verwendet, z. B. ¼ des ganzen fraglichen Raums, ſo berechnet man auch dieſen nach den bekannten Regeln der Berechnung des Inhalts eines Dachraums, indem man die Grundfläche mit der halben Höhe des Dreiecks, und das Produkt aus dieſen, mit der Länge des Raums, der zum Hinlegen der Walche beſtimmt iſt, multiplizirt und zieht davon den Kubikinhalt der Sparren, des Dachſtuhls und der Bänder ab. Z. B. die untere Länge des △ iſt 48 Fuß und die Höhe

32 Fuß, ſo giebt dies zur Hälfte 16 Fuß, mithin geben 48 mal 16 in allen 768 □Fuß. Dieſe mit der Länge von 20 Fuß multiplizirt, ſo kommen 15,360 Kubikfuß für den ganzen Raum. Hiervon für jedes Paar Sparren, mit den Bändern und dem Dachſtuhle 200 Kubikfuß abgerechnet, macht für 5 Paar 1000 Kubikfuß. Dieſe von dem obigen Raume abgezogen, bleiben 14,360 Kubikfuß. Da man aber nicht in die Spitzen genau hineinbanſen kann und ſich auch da, ſo wie in den oberen Schichten, das Stroh nicht genau zuſammendrückt, ſo darf man dreiſt dafür wieder 1360 Fuß abrechnen. Es bleibt alſo der Raum eigentlich nur 13,000 Kubikfuß.

Nach den obigen Grundſätzen habe ich alſo in meinem Schaafſtalle an Raume, zu Hinbanſung der Früchte, überhaupt 55,000 Kubikfuß, kann folglich darin überhaupt 2750 Stiege hinlegen. Dieſe ziehe ich nun von dem ganzen Vorrathe der eingeerndteten Früchte, den wir zu 10,000 Stiegen annehmen wollen, ab, alſo muß ich noch für 7250 Stiege Scheuernraum haben, folglich überhaupt 145,000 Kubikfuß und deshalb muß ich eine Scheuer bauen, welche mir dieſen Raum liefert. Um nun

3. zu erfahren, wie lang, breit und hoch dieſe

Scheuer ſeyn müſſe, verfahre ich folgender Geſtalt. Ich meſſe

a. die Breite des Vierecks, welches die eine Gibelwand bilden ſoll. Dieſe haben wir zu 48 Fuß im 678ſten §. angenommen. Die 48 Fuß multiplizire ich mit der Höhe der Wände bis unter die Balkenlage, welche gewöhnlich 15 Fuß iſt, damit ein gut beladenes Fuder bequem eingefahren werden könne. Alſo 15 mal 48 giebt 720 □Fuß.

b. Berechne ich den Raum des Dreiecks, welchen das Dach bildet, dadurch, daß ich die Grundlinie zu 48 Fuß, mit der halben Höhe des Daches zu 16 Fuß vervielfältige. Dies giebt 768 □Fuß. Alſo habe ich für den □Inhalt der Giebelwand 1488 □Fuß. Nun berechne ich

c. das □ der Dröſchtenne, einſchließlich der Banſenwand, giebt 16 Fuß Länge, mit 15 Fuß Höhe multiplizirt, 240 □Fuß. Ferner bringe ich

d. dasjenige in Anſchlag, was in den Spitzen nicht vollgepackt werden kann und den Umſtand, daß unter dem Dache ſich das Hingebanſete bei weitem nicht ſo feſt zuſammenpackt, als in den unteren Banſen. Dafür rechnet man, ohne Uebertreibung, in allem 150 □Fuß rund umher ab, oder, um hier eine runde Summe über zu behalten, 148

□Fuß. Dieſe mit den unter c. bemerkten 240 □ addirt, giebt mir 388 □Fuß. Wenn ich nun dieſe von den unter b. bemerkten 1488 □Fuß abziehe, ſo bleibt mir ein □Raum von 1100 □Fuß übrig.

Nun bringe ich den Kubikraum in Anſchlag, den jede eingeerndtete Stiege, jedes Schock u. ſ. w. im Durchſchnitt erfordert und nach dieſem berechne ich den Raum, den meine ſämmtlichen Stiegen, Schocke u. ſ. w. einnehmen werden. Hiervon ziehe ich den Kubikraum, den ich im Schaafſtalle, oder in den Schaafſtällen habe, ab. Den Reſt dividire ich mit obigen 1100 □Fuß, ſo erhalte ich die Länge meiner anzulegenden Scheuer. Z. B. meine beſte Erndte ſey 10,000 Stiegen. Dieſe erfordern nach den obigen Grundſätzen 200,000 Kubikfuß Raum zum Hinlegen. Davon ziehe ich die 55,000 Kubikfuß ab, welche ich im Schaafſtalle habe, bliebe 145,000; wenn ich nun ſolche mit den 1100 □Fuß, welche oben unter d. herausgebracht ſind, dividire, ſo erhalte ich die Zahl 131$\frac{9}{11}$ und dies iſt die Quantität der Fußmaaße, welche meine Scheuer lang ſeyn muß.

Gebe ich nun noch die Anzahl Füße, welche das eine Fach lang iſt, welches ich zum Hinbanſen des zuerſt ausgedroſchnen Strohes beſtimmt habe, z. B. 20 bis 25

Fuß, zu, ſo habe ich die ganze Länge meiner Scheuer.

1ſte Bemerk. Wer mit dem Platze geitzen muß, der thut wohl, ſeiner Scheuer eine Breite von 60 Fuß zu geben, wenn er ſonſt das erforderliche Holz zu den Balken und Sparren, ohne zu große Koſten ſich verſchaffen kann, indem er alsdann ein höheres Dach bekommt, folglich mehr Raum in der Höhe gewinnt, überdem aber bekanntlich jeder Umfang um deſto mehr innern Flächeninhalt in ſich faßt, je mehr er ſich dem Quadrate nähert. Die Berechnung des inneren Raums einer ſolchen breiteren und höheren Scheuer wird er leicht machen können, wenn er das Obige richtig gefaßt hat. Es bleibt aber, nach dem, was im §. 678 geſagt iſt, immer beſſer, eine Scheuer nicht über 60 Fuß breit zu machen und der Platz wird ſelten mangeln, weit eher hingegen das Bauholz zu einer Scheuer von größerer Breite.

2te Bemerk. Mit dem praktiſchen der Oekonomie unbekannte Baumeiſter gerathen leicht auf die Idee, die Scheuer in ihren Seitenwänden höher, als 15 Fuß, zu machen. Wenn hierbei gleich die nöthige Rückſicht darauf genommen wird, die erforderlichen Abſätze, oder Lucken, anzubringen, ſo wird dadurch allerdings viel Platz gewonnen; ſonſt wird aber das Aufreichen ſehr dadurch erſchwert.

3te Bemerk. Bei der Berechnung des erforderlichen Scheuernraums darf man ſich nicht auf die Baumeiſter verlaſſen; denn dieſe haben ſelten die dazu erforderlichen Kenntniſſe und fehlen oft gar ſehr gegen die Prinzipien. Auch denken ſie meiſtens, es ſey beſſer Raum zu viel, als zu wenig zu haben, welcher an ſich wahre Satz aber auch gar leicht unbeſonnen angewandt werden kann.

4te Bemerk. Daß ein geübter Banſer mehr Getreide in einen gleich großen Raum banſen könne, als ein ungeübter, lehrt die Erfahrung. Man muß alſo, wenn man den Raum zu ſchonen hat, geübte Banſer auswählen.

§. 680.

Ob es gut ſey, alle Balken ganz durchgehen zu laſſen und Walmdächer und ſtehende Dachſtühle bei den Scheuern anzubringen.

Bei Wohn- und andern Gebäuden iſt es eine, zur Feſtigkeit derſelben, ſehr gute Vorrichtung, in nicht zu großer Entfernung von einander Balken, theils zur Tragung der höher liegenden Zimmer, Kornböden u. dgl., theils zur feſtern Zuſammenhaltung der Einfaſſungswände, zu legen und ſolche über das ganze Gebäude fortlaufen zu laſſen. Mit dem Landhaushalte unbekannte Baumeiſter glauben daher, auch bei den Scheuern die ſämmtlichen Balken gerade

durchlaufen laſſen zu müſſen, um ihnen mehr innere Verbindung und Feſtigkeit zu geben. Dies iſt aber gerade bei den Scheuern ſehr übel angebracht. Laufen hier die ſämmtlichen Balken ganz durch und über den Banſen weg, ſo ſind ſie nicht nur bei dem Hinbanſen der Früchte ſehr hinderlich und verengen den Raum unnöthiger Weiſe, ſondern ſie ſchaden ſelbſt der Feſtigkeit des Gebäudes. Es muß nämlich auf dieſe Balken, welche von keinem andern als dem Träger über der Banſenwand unterſtützt ſind, das Getreide hingelegt werden. Dies hat ein großes Gewicht und drückt die Balken in der Mitte über der Banſe nieder, weil das unterhalb der Balken liegende Getreide ſich nach und nach ſenket, folglich die Balken hohl liegen und nicht davon unterſtützt werden; ſie krümmen ſich alſo und ziehen die Wände krumm, anſtatt ſie mehr zu befeſtigen und dieſer Nachtheil iſt bei maſſiven Scheuern am ärgſten, weil an dieſen die Mauerplatten, worin die Balken mit den Enden gezahnt ſind, von dieſen nach innen gezogen werden, dann aber die Mauer in ihrem obern Theile auswärts ſchieben und dadurch den erſten Grund zu dem Verderben legen. Man muß deshalb nur diejenigen Balken ganz durchgehen laſſen, welche auf den Verbindungen liegen, wodurch die einzelnen Fächer in der Banſe abgeſondert werden und durch dieſe gehörig unterſtützt ſind; die übrigen aber nur über die Dröſchtenne, als ſogenannte

Stichbalken hergehen laſſen, um auch über dieſe noch Getreide hinlegen zu können. Dann ſind die Banſen von unten bis unter das Dach leer, die Früchte drücken eins aufs andere und ruhen alle auf den untern Erdboden; die Einfaſſungswände werden aber durch die Balken, welche über den beregten Verbindungen liegen, und durch dieſe ſelbſt, hinlänglich zuſammengehalten.

Walmdächer nennt man ſolche, wo an ſtatt der geraden Giebelwände, ſchräg laufende Sparren angebracht werden, ſo daß auch hier eine Abdachung entſteht. Man findet ſolche häufig bei einzeln ſtehenden Scheuern. Sie ſind jedoch auf keine Weiſe zu empfehlen, weil ſie den innern Raum außerordentlich beengen und das Banſen unterm Dach gar ſehr erſchweren, überdem aber noch den Nachtheil haben, daß ſie über den Scheu- ern-Eingängen einen Tropfenfall erregen, wo- durch nothwendig das Einfahren in die Thüren bei Regenwetter ſehr erſchwert wird, indem der Tropfenfall eine weiche Stelle gerade da veranlaßt, wo ſie höchſt nachtheilig iſt, weil ohnehin das ſtarkbeladene Fuder ſich meiſtens durch den Thür- bogen drängen muß. Weit beſſer ſind daher die Scheuern mit einem gerade aufgeführten und al- lenfalls oben etwas abgeſtürzten Giebel, indem bei Anlegung der Scheuern hauptſächlich auf Erſpa- rung des Raums geſehen werden muß. Bei die- ſen Giebeln iſt aber hauptſächlich dahin zu ſehen,

daß ſie oben durch einen ſogenannten Katzenläufer, d. h. durch einen von einem Giebel zum andern über den Hahnenbändern herlaufenden Balken gehörig zuſammengehalten werden, damit ſie nicht ausweichen, wenn die Früchte eingeſcheuert ſind.

So wenig, als die Walmdächer, ſind auch die ſtehenden Dachſtühle in den Scheuern anzurathen, welche die gemeinen Zimmerleute, da ſie leichter zu machen ſind, ſo gern empfehlen. Sie beengen nicht nur den Raum, ſondern hindern auch ſehr das Hinbanſen, indem an den Pfeilern derſelben das Getreide nie ſo ganz dicht hingebanſet werden kann u. ſ. w.

§. 681.

Ob es beſſer ſey, ſteinerne, oder ſogenannte maſſive, oder aber hölzerne Scheuern anzulegen.

So wie überhaupt aufgemauerte oder maſſive Gebäude den hölzernen vorzuziehen ſind, weil ſie länger dauern, ſo ſind auch maſſive Scheuern beſonders deshalb vorzuziehen, weil ſie der Feuersgefahr weniger ausgeſetzt ſind. Da alſo, wo die Steine in der Nähe zu haben ſind und der Boden es ſonſt erlaubt, wird man immer am beſten thun, maſſive Scheuern anzulegen. Weil man jedoch nicht immer die glückliche Lage hierzu hat, ſo wird man mitunter auch hölzerne Scheuern bauen müſſen, und bei dieſen iſt denn vorzüglich darauf zu

achten, daß die Grundmauer überall hoch genug und ſo gemacht werde, daß das Grundholz, oder die Grundſchwelle, überall wenigſtens zwey Fuß hoch über den Boden zu liegen komme, damit ſie gegen das Verfaulen ſicher ſey.

§. 682.
Von der beſten Einrichtung der Scheuerdächer, und ob ſolche mit Luft- und Lichtlöchern, oder kleinen Luken zu verſehen ſind.

Der Hauptzweck bei Anlegung einer Scheuer iſt unſtreitig der, dem Regen und Schnee den Zutritt zu den eingeſcheuerten Früchten auf alle Weiſe zu wehren. Hieraus folgt von ſelbſt, daß man auch das Dach nicht zu dicht machen könne, und daß dasjenige Dach das beſte ſey, welches Regen und Schnee am beſten abhält und zugleich inwendig den Raum am wenigſten beengt.

Weil man meiſtens gewöhnliche Ziegeldächer anlegt, ſo glaube ich auch von der dabei nöthigen Vorſicht reden zu müſſen. Man mache:

1. dieſe Ziegeldächer nicht zu flach, ſondern wenigſtens ſo, daß die obere Spitze einen Winkel von 75 bis 80 Grad bilde. Dies erreicht man dadurch, wenn man eine 50 Fuß breite Scheuer mit 40ger, d. h. 40 Fuß langen, und eine 60 Fuß breite mit 50ger Sparren verſieht.
2. Man lege darin keine Luken an, indem dieſe ſel-

ten gehörig verſchloſſen gehalten werden, und ohnehin die Wandelbarkeit des Daches und die Koſten der Anlage und Unterhaltung unnütz vermehren. Es iſt freilich wahr, daß, bei heißen Erndten, das Hinbanſen der Früchte unter Dächern, welche gar keine Oeffnung haben, unerträglich iſt; allein man laſſe lieber die Banſer hie und da einige Ziegel in die Höhe ziehen, um ſich friſche Luft, ſo wie das nöthige Licht, zu verſchaffen, weil ſie dieſe immer da aufziehen können, wo ſie Luft und Licht nöthig haben. Man halte jedoch ſehr ſtrenge darauf, daß dieſe aufgezogenen Ziegel auch ſämmtlich wieder niedergeſchoben werden, damit Regen und Schnee nicht durch die Oeffnungen dringe und das Getreide verderbe. Man beauftrage alſo den Verwalter oder Schreiber, oder einen andern zuverläſſigen Menſchen, auf das ſorgſamſte hierauf zu achten.

3. Man ſuche auch alle kleinen Zwiſchenräume zwiſchen den Ziegeln zu verſtopfen, damit der Wind nicht Regen oder Schnee dadurch jage. Nicht ſelten bedient man ſich hierzu der ſogenannten Strohdocken, d. h. kleine Bündel Stroh, welche man zwiſchen zwei und zwei Ziegel legt. Man ſchließt hierbei ſo: da doch Stroh in den Scheuern liege, ſo könne ein wenig mehr oder minder Stroh hier nicht ſchaden; das Unterdocken halte ich bei weitem dichter,

als das Unterkalken eines Daches, man müſſe es alſo vorziehen. Dieſer Schluß iſt aber falſch. Die Strohdocken ſind auch bei den Scheuern, in Rückſicht der Feuersbrünſte, höchſt gefährlich und ſollten deshalb auch hier ſtrenge verboten ſeyn. Entſteht nämlich eine Feuersbrunſt in einer Scheuer, ſo wirkt ſie auf die feſt auf einander liegenden Früchte nicht ſo ſchnell, als man wohl glauben möchte, indem die Dichtheit der Maſſe das Umſichhergreifen des Feuers mächtig hindert. Zwiſchen dem Dache und den hingebanſeten Früchten entſteht aber, einige Zeit nach dem Hinbanſen, und wenn es auch noch ſo gut geſchieht, ein beträchtlicher Raum, durch das Senken der Früchte. Erreicht nun alſo eine in der Scheuer entſtandene Feuersbrunſt das Dach, ſo läuft das Feuer an den Docken hin und es dauert nicht lange, ſo iſt alles obere locker liegende Getreide in Flammen und die Rettung nicht mehr möglich oder doch äußerſt ſchwer. Es iſt alſo ſchon dieſerhalb weit vortheilhafter, ein Scheuerdach mit gutem Haarkalke, der mit Gipſe gemiſcht iſt, unterkalken zu laſſen, wenn man auch das Stroh, welches, wenigſtens bei der erſten Unterdockung, für den Dünger verloren geht, nicht mit in Anſchlag bringt.

4. Man laſſe das Dach auf den Seiten über die Einfaſſungswände weit genug hervorſtehen, da-

mit der Tropfenfall, wenigſtens zwei Fuß weit, von der Grundmauer ſey und das Waſſer ſich alſo um ſo weniger, unter der Grundmauer durch, in die Unterlage der Banſe und Tenne ziehe. Dieſen Zweck erreicht man dadurch, daß man die ſogenannten Aufſchieblinge lang und dick genug machen läßt. Man wird dadurch beiläufig noch den Vortheil erlangen, daß niemand durch die zwiſchen den Balkenköpfen befindlichen und zur Förderung des Luftzuges ſehr dienlichen Zwiſchenräume ſich drängen und aus der Scheuer etwas entwenden kann. Ueberdem kann das hiedurch gewonnene Obdach ſehr gut zur Hinſtellung und Aufhängung von Acker- und andern Geſchirre gebraucht werden.

1ſte Bemerkung. Ob man mit Stroh, Schilfrohr, Platten, Zungen, Ziegeln, Schiefer, Schindeln, oder womit man die Dächer decken ſolle, hängt meiſtens vom Lokal ab; doch ſind die Zungen-Ziegel- und Plattendächer den übrigen da, wo man die Wahl hat, vorzuziehen, weil die Stroh-Rohr- und Schindeldächer zu feuergefährlich ſind und die Schieferdächer viele Koſten machen, wenn ſie gehörig dicht ſeyn ſollen und bei Feuersbrünſten das Springen des Schiefers die Rettung ſehr erſchwert. Sehr nützlich werden jedoch die Farſte und Ränder der Ziegeldächer mit Schiefer belegt, insbeſon-

dere die Farſte, weil ſie ſonſt ſelten ganz dicht werden und viel Reparatur erfordern.

2te Bemerkung. Man mag zu dem Dache der Scheuer wählen, welches Material man will, ſo verhüte man ja, daß nicht etwa eine Seite des Dachs erſt ganz belegt werde, ehe an das Belegen der andern gedacht wird. Dies iſt äußerſt nachtheilig und geht nie ohne Schaden des Gebäudes ab, weil die große Laſt, welche auf die eine Seite kommt, die Sparren auf der andern zum wenigſten verſchiebt, wenn ſie ſolche nicht etwa gar aus der Verbindung bringt und den Einſturz des Gedeckten veranlaßt. Wird auf beiden Seiten zugleich gedeckt, ſo bleibt alles im Gleichgewicht und es entſteht keine Gefahr und kein Nachtheil.

§. 683.

Wie man mit Vorſicht Zugluft in den Scheuern anbringen und dennoch das Entwenden der Früchte verhüten könne.

Zugluft iſt, wie leicht zu begreifen, in mehr als einer Hinſicht in den Scheuern gut. Es kommt jedoch darauf an, daß ſie mit Vernunft angebracht und zugleich das Entwenden der Früchte, ſo wie das Eindringen des Regens und Schnees, dabei verhütet werde. Wollte man in den Grundmauern Zuglöcher anbringen, ſo würde man dadurch den Ratten und Mäuſen den Zugang in

die Scheuer erleichtern. Man muß alſo die Zug- oder Luftlöcher hoch genug von der Erde anbringen. Um bei windigtem und zugleich regnichtem oder ſchneeigtem Wetter das Eindringen des Waſſers abzuhalten, muß man ſie mit Klappen verſehen und darauf achten, daß ſolche bei dergleichem Wetter feſt zugemacht werden.

Um die Diebe abzuhalten, iſt es aber nicht genug, daß man in- oder auswendig eiſerne Stangen anmachen laſſe; denn dieſe wird man nicht ſo feſt annageln können, daß ein ſchlauer Dieb ſie nicht abſprengen ſollte. Man muß alſo gleich bei dem Anlegen der Scheuer, die eiſernen Stangen mitten in die hölzerne oder ſteinerne Wand hinlänglich tief einlaſſen, dann können ſie auf keine Weiſe herausgeſprengt werden. Bei den ſogenannten hölzernen Wänden geſchieht dies dadurch, daß man in die zu Formirung des Luftlochs beſtimmten Queerriegel gleich vor der Errichtung des Gebäudes die nöthigen Löcher, worin die eiſernen Stangen mit ihren Enden geſteckt werden ſollen, bohren und bei dem Richten den obern Riegel auf die Stangen herunterſenken läßt. Bei den ſteinernen hingegen dadurch, daß man in die Einfaſſungsſteine, Fenſtergewänder genannt, gleich die nöthigen Löcher hauen läßt, und auf ähnliche Weiſe verfährt.

§. 684.

Die Frage: ob man mehr kurze oder eine lange Dröſchtenne anlegen ſolle, wird für die lange entſchieden.

So wie man verſchiedener Meinung darüber iſt, ob man mit mehrerem Vortheile eine große Anzahl Dröſcher zuſammenſtellen ſolle, oder aber eine kleinere Zahl; ob man im Tagelohne, oder in einer Art von Verdinge, wovon ich unten reden werde, dröſchen laſſen ſolle, ſo iſt man auch darüber uneinig, ob man lieber mehrere kurze, oder aber eine lange Dröſchtenne anlegen ſolle. Gar wichtige Gründe beſtimmen mich jedoch, für die eine lange Tenne mich zu erklären. Dieſe will ich hier kürzlich herſetzen und dann jeden darüber urtheilen laſſen, ob ſie durchgreifend ſind.

1. Es iſt ein bekannter Satz: daß eine Scheuer um deſto unſichrer ſey, jemehr ſie Zugänge hat. Mehr kleine Dröſchtennen machen aber offenbar mehr Zugänge nöthig, mehren alſo die Unſicherheit der Scheuer.

2. Habe ich mehrere kleine Dröſchtennen, ſo muß ich nothwendig mehrere Aufſeher haben, daß das Dröſchen auf jeder gehörig geſchehe und nichts von dem Gedroſchnen entwendet werde. Bei einer langen Tenne hingegen kann ich mit einem Aufſe-

her ausreichen und habe dabei dennoch die Macht oder Freiheit, meine Dröſcher in verſchiednen Abtheilungen, oder Schürzen, dröſchen zu laſſen.

3. Wenn ich auf einer langen Dröſchtenne meine Arbeiter in einer Schürze anſtelle, ſo habe ich offenbar Vortheil dabei. Es iſt nämlich eine bekannte Sache, daß die Dröſcher immer raſten, ſo oft ſie einmal herum, oder mit andern Worten, einmal auf- und abgedroſchen haben. Iſt nun meine Tenne lang, ſo raſten ſie offenbar um ſo viel weniger, arbeiten folglich deſto mehr täglich, welches das ganze Jahr hindurch ein Beträchtliches ausmacht. Daß man dadurch, beſonders da, wo man durch eigne Leute oder Herrendienſte dröſchen läßt, und dies iſt doch wohl auf den meiſten großen Oekonomieen der Fall, anſehnlich gewinne, bedarf keines Beweiſes.

4. Da, wo ich mehrere kurze Dröſchtennen anlege, muß ich ſie meiſtens queer durch die Scheuer gehen laſſen, wenn ich nicht lauter kleine Scheuern bauen will. Ich muß alſo mehr Banſenwände bauen, als ich bei einer langen Scheuer nöthig habe; welches offenbar unnütze Koſten macht.

5. Bei einer langen Dröſchtenne kann ich ohne Zweifel meinen Platz zum Worfeln des Getreides beſſer wählen und habe mehr Luftzug,

als bei einer kurzen; auch habe ich offenbar den Vortheil, daß ich mehr ausgedroſchnes Getreide auf eins bei einander haben kann, um es unter eins worfeln laſſen zu können. Bekanntlich kann aber auf einer Dröſchtenne nicht gedroſchen werden, ſo lange geworfelt wird. Habe ich nun alſo ſo viele Dröſcher, daß ich auf allen Tennen könnte dröſchen laſſen, ſo muß ich eine Anzahl derſelben zu andern Arbeiten anſtellen, weil auf einer der Tennen geworfelt wird.

6. Mehr kleine Dröſchtennen machen offenbar mehrern Raum zum Ein- und Ausfahren nöthig, als eine, welcher Raum doch immer beſſer verwendet werden kann, wenn er auch nicht fehlen ſollte; und da ſie queer durch die Scheuer gehen müſſen, ſo muß nothwendig auch der Tropfenfall über die Ein- und Ausfahrt kommen, wodurch der Boden an dieſer Stelle offenbar feucht und weniger fahrbar wird, ſo oft es nur irgend anhaltend regnet; denn wollte ich über jede Ein- und Ausfahrt eine Art von Erker oder Giebel bauen, ſo würde dies die Bau- und Unterhaltungskoſten gar ſehr mehren.

7. Da mehrere kleine oder kurze Dröſchtennen queer durchgehen müſſen und die Durchfahrt nie erlauben, ſo muß nothwendig vor der Scheuer abgeladen werden. Fällt nun wäh-

rend dem Einfahren des Getreides Regenwetter ein, ſo kommt das Einzuſcheuernde nicht nur ſchon unter Weges durchnäßt an, ſondern es muß auch im Regen abgeladen werden, kommt mithin naß in die Banſen, wodurch der erſte Grund zu deſſen Verderben gelegt wird. Bei einer langen Dröſchtenne hingegen habe ich die Freiheit, ſolche an einer der Einfaſſungswände herauszulegen und in dieſer Wand nicht nur ſo viele Fenſter anzubringen, als ich will, welches beſonders in den dunkeln Wintertagen, wo doch am meiſten gedroſchen wird, ſehr wichtig iſt, ſondern ich kann auch im Trocknen abladen, welches kein geringer Vortheil iſt.

Wer alle dieſe Umſtände in gehörige Erwägung zieht, wird hoffentlich geneigt werden, die langen Dröſchtennen vorzuziehen.

§. 685.

Wie man gehörig feſte Dröſchtennen anlegen und alte zweckmäßig umarbeiten und zubereiten ſolle.

Eine Dröſchtenne muß bekanntlich, ſowohl zum Einfahren der Früchte, als zu deren Ausdröſchung dienen. Der Boden derſelben muß alſo hinlänglich feſt ſeyn, damit er dem Eindrucke der Räder des ſchwer beladenen Wagens widerſtehe, und eben genug, um zu dem Ausdröſchen

der Früchte gut zu ſeyn. Man kann ihn nicht wohl pflaſtern laſſen, weil das Pflaſter, wenn es von Kieſeln und andern harten und rauhen Steinen gemacht würde, zu uneben ſeyn, bei weichen Steinen aber nur zu bald den Eindruck der Räder annehmen und Gleiſen bekommen würde.

Man macht alſo die Dröſchtennen am allerliebſten von zähem Boden, und muß demnach wiſſen, wie man ſolchen die erforderliche Dichtigkeit und Feſtigkeit geben ſolle, weil man ſonſt mit vieler Mühe und Koſten ſelten zu ſeinem Ziele gelangen wird. Dies bewegt mich, die Verfahrungsart hier umſtändlich herzuſetzen.

Will man eine Dröſchtenne anlegen, ſo muß man vor allen Dingen erſt den Boden des Orts, wo ſie angelegt werden ſoll, unterſuchen. Iſt dieſer ſandigt, oder eine Gartenerde, oder blauer Thon, ſo taugt er durchaus nicht zur Scheuertenne, indem der letzte ſich bei dem Gebrauche der Tenne nach und nach abblättert und mit dem Korne vermengt, der erſte aber gar nicht bindet. Man muß alſo dieſen Boden ſo tief als nöthig iſt wegnehmen, und mit anderm vertauſchen, welches, nach Beſchaffenheit der Umſtände, auf zwei, drei und mehrere Zoll tief geſchehen muß.

Der beſte Boden zu Anlegung einer Dröſchtenne iſt ein gelber, nicht zu ſandiger Lehm. Dieſen lockert man, einige Zoll tief, auf und

vermengt ihn mit eben ſo viel Straßenkothe. Alles wird recht klein und klar durch einander geharkt. Will das Ganze nicht recht klar oder klein werden, ſo überbrauſet man es mäßig, um es deſto mürber und bearbeitbarer zu machen und harkt es dann ſo lange, bis es überall gehörig durch einander gemiſcht und eben iſt, ſucht aber, bei dieſer Gelegenheit, alle Steine und fremde Körper heraus und ſchafft ſie fort.

Das Anfeuchten und Bebrauſen muß jedoch immer nur ſo geſchehen, daß das Ganze ſo wird, als ob es von einem gelinden Regen durchnäßt wäre, nie aber ſo ſtark auf eins, daß patſchige Stellen entſtehen, oder daß das obere breiartig werde, ſondern alles muß eben feucht ſeyn. Iſt alſo der Boden an ſich feucht genug, ſo unterläßt man alles Benäſſen. Wenn die erforderliche Feuchtigkeit und Ebenheit hinlänglich da, oder durchs Beſprengen bewirkt iſt, dann läßt man die obere Kruſte etwas windtrocken werden und überſäet nun die ganze Diele ſo mit Salz, daß überall etwa ein Korn bei dem andern liege, und das Ganze bedeckt ſey. Mit dieſem Salze harkt man die obere Erde ſo lange durch, bis das Salz ſich nach und nach auflöſet. Alsdann nimmt man ein 1½ Fuß □ großes und 2½ bis 3 Zoll dickes Stück einer eichnen Bohle, macht darin einen hinlänglich langen Stiel, und fängt nun an, Strich für Strich, von der einen Seite

bis zur andern, zu ſtampfen, und wenn man ſo in die Queer von einem Ende bis zum andern alles dicht gepumpt hat, ſo pumpt man wieder der Länge nach, Strich für Strich, bis daß alles gänzlich eben und glatt geworden iſt; wiederholt aber dieſe Arbeit mehrere Tage lang hintereinander und bis dahin, daß alles hinlänglich trokken und dicht iſt. Man kann auch, anſtatt des erſten Stampfens, blos eine ſteinerne Walze, wie man ſie in Prachtgärten gebraucht, über den Boden ziehen laſſen, um ihm die erſte Verdichtung zu verſchaffen, nachher aber durch das Stampfen alles gehörig verdichten. Dies iſt die erſte, und meiner Meinung nach, die beſte Art.

Eine andere Verfahrungsart iſt dieſe: Man miſcht und ebnet den aus Lehm und Gaſſenkoth zuſammengeſetzten Boden auf die angezeigte Art, näßt aber das geebnete Ganze durch Bebrauſen ſo weit, daß es noch oben konſiſtent und locker bleibt und beſäet es überall mit Papierſchnitzeln. Man ſtampft dann die Schnitzeln oder Späne auf die angezeigte Art in den Boden hinein, ſo daß ſie oben her davon überdeckt werden, und wiederholt auch hier das Stampfen mehrere Tage hinter einander, bis alles gehörig trocken und hart iſt und dies wird meiſtens in 12 bis 14 Tagen der Fall ſeyn.

Die gewöhnliche Art, Tennen zu bereiten, iſt

bei weitem mühſamer und taugt obenein nicht, weil ſie nie eine ſo feſte Dröſchtenne liefert, als die von mir angegebenen. Blos damit man ſich dafür hüten könne, will ich ſie auch anzeigen.

Man hackt, bei ſelbiger, den Boden etwas über $\frac{1}{2}$, etwa $\frac{2}{3}$ Fuß tief, überall um und ebnet ihn, ſo viel als möglich, durch das Kleinharken. Alsdann begießt man ihn ſo lange mit Waſſer, bis alles Aufgelockerte weich und flüſſig, wie Brei, iſt. Nun läßt man die obere Kruſte abtrocknen und fängt an, dieſe, welche ſchon eine Menge kleiner Riſſe hat, niederzuſtampfen. Dabei dringt immer die untere Feuchtigkeit wieder hervor und macht alſo die Arbeit ſehr unangenehm und läſtig, und doch erhält man, nachdem man die Schmier-Arbeit mehrere Wochen lang fortgeſetzt hat, nie eine ganz feſte Tenne, ſondern es bleiben immerfort kleine Riſſe im Boden, welches hingegen bei den vorhin beſchriebenen beiden Verfahrungsarten durchaus der Fall nicht iſt.

Sind die auf die eine oder andere Art angelegten Dröſchtennen, durch die Länge der Zeit, abgenutzt, ſo arbeitet man ſie auf die zweckmäßigſte Art wieder um und ſetzt, nöthigen Falls, von neuen etwas Lehm und Gaſſenkoth hinzu.

1ſte Anmerk. Daß man bei jeder Art der Zubereitung der Tennen alles Vieh von ſelbi-

gen bis dahin abhalten müſſe, daß ſie gehörig feſt und dicht ſind, lehrt die geſunde Vernunft. Da man jedoch Zugluft auf ſolchen veranlaſſen muß, um das nöthige Abluften zu beſchleunigen, ſo muß man die Thüren freilich öffnen; allein durch ein Paar vorgeſetzte Schaafhorden wird man das Vieh der Oekonomie leicht abhalten, Hunde und Katzen treten aber keine tiefe Löcher; wenn ſolche alſo auch einmal über die Horden ſpringen ſollten, ſo wird dies wenig ſchaden.

2te Anmerk. Daß man zur Umarbeitung der Tennen die rechte Zeit wählen müſſe, um die auf ſelbigen nöthigen Arbeiten dadurch nicht aufzuhalten, verſteht ſich von ſelbſt. Die gelegenſte iſt offenbar die von Zeit des geſchehenen Ausdröſchens der Früchte, bis zur Erndte, und man wird immer wohl thun, in derjenigen Scheuer, welche man umarbeiten muß, das Ausdröſchen zu beſchleunigen, oder in dieſer das Getreide, ſo viel es die Umſtände erlauben, zuerſt auszudröſchen.

§. 686.

Wie man den langen Dröſchtennen das nöthige Licht verſchaffen könne und ſolle.

Das Ausdröſchen und Reinigen der eingeſcheuerten Früchte geſchieht bekanntlich am meiſten im Winter und auf den Dröſchtennen. Um,

insbeſondere bei den dunkeln Wintertagen, den Arbeitern auf langen Dröſchtennen hierbei das nöthige Licht zu verſchaffen, welches, wie leicht zu erachten, durch die Scheuernthüren nicht einfallen kann, muß man gleich bei Anlegung der Scheuer darauf bedacht ſeyn, eine hinlängliche Anzahl Fenſter an der Tenne anzubringen, damit die bei Laternen nicht wohl vorzunehmende Arbeit, wegen Mangel an Tageslicht, nicht vor der Zeit abgebrochen werden müſſe. Man ſieht alſo leicht ein, daß eine lange Dröſchtenne immer an einer Seite der Scheuer angebracht werden müſſe, weil man ihr ſonſt, wenn ſie mitten zwiſchen zwei Banſen läge, das erforderliche Licht nicht würde verſchaffen können.

Sollen nun aber die anzulegenden Fenſter die gehörige Wirkung thun, ſo müſſen ſie nicht nur groß genug ſeyn, ſondern auch vorzüglich hoch genug angebracht werden, weil bekanntlich das Licht von obenher nach geraden Linien einfällt. Auch muß man in maſſiven Scheuern hauptſächlich darauf bedacht ſeyn, die Oeffnung für das Fenſter in der Mauer auf der gegen die Tenne zu gekehrten Seite nach unten und nach beiden Seiten abzuſchrägen, weil es ſonſt viel von ſeiner Wirkung verlieren wird.

Daß man übrigens auch die Fenſteröffnungen durch eiſerne, feſt eingelaſſene, Stangen für die

Diebe undurchdringlich machen müſſe, verſteht ſich wohl von ſelbſt.

§. 687.

Die vorſichtigſte Einrichtung der Scheuer-Thüren wird ſehr empfohlen und die zweckmäßigſte Art angegeben, wie man deren unerlaubte Oeffnung verhüten könne.

Es iſt eine bekannte Sache, daß nicht nur ungetreue Dröſcher die Scheuern gern zur Unzeit beſuchen, ſondern daß auch, ſonſt treue, Knechte ſich kein Gewiſſen daraus machen, Garben, oder Korn, aus der Scheuer zu mauſen, um das Futter ihrer Pferde dadurch zu vermehren. Daß man dergleichen Unfug nicht leiden müſſe, verſteht ſich von ſelbſt und iſt ſchon im erſten Theile beiläufig von mir berührt. Das meiſte Entwenden aus den Scheuern geſchieht nun aber durch die Scheuerthüren und zwar deshalb, weil entweder

a. die Scheuerthüren nicht gehörig eingerichtet ſind und eine unerlaubte Oeffnung geſtatten, oder

b. weil ſie nicht immer vorſichtig verſchloſſen werden.

Das letztere ſetzt einen Mangel der gehörigen Aufſicht voraus und iſt alſo durch Einführung beſſerer Ordnung leicht zu verhüten. Das

erſtere aber erfordert eine genaue Kenntniß der Mittel, wodurch ſich treuloſe Leute, auch ohne Oeffnung der Schlöſſer, einen Eingang durch die Scheuerthüren zu ſchaffen wiſſen, um erſt auf die gehörige Einrichtung zu verfallen und deren Wichtigkeit einzuſehen.

Eine Scheuerthür beſteht, ihrer Größe wegen, aus 2 Hauptflügeln. Der eine dieſer Flügel geht in einem Stück von unten an bis oben hinaus, wo er gewöhnlich durch einen eiſernen Riegel, den man, vermöge einer daran befindlichen langen eiſernen oder hölzernen Stange, auf- und zuſchieben kann, oben mit der Thür-Einfaſſung, mittelſt eines daran befindlichen Krampens, befeſtigt wird. Der andere Flügel iſt wieder in der Mitte ſeiner Länge queer durchſchnitten und in 2 Theile getheilt, und hat, bei einer der Thüren in der unteren Abtheilung, wieder eine kleine Pforte, welche zum gewöhnlichen Aus- und Eingehen, beſonders in kalten Wintern, beſtimmt iſt. An dieſem einen Unterflügel iſt gewöhnlich nur ein Schloß, der andere aber hat inwendig nur mitten in ſeiner Länge einen Riegel, wodurch er an den andern ſtehenden Flügel, gegen welchen er klappt, mittelſt Vorſchiebung des Riegels, in den Krampen befeſtigt wird. Der obere Halbflügel hingegen wird an beiden Thüren, vermittelſt eines an dem untern Halbflügel befeſtigten, mit einem

Gewerbe verſehenen, bekannten Hakens, der hinter den oberen, vorher zugeſchlagenen, Halbflügel faßt, wenn er zurückgeſchlagen iſt und die Stellung eines umgekehrten lateiniſchen L hat, unterhalb feſtgehalten, übrigens aber gleichfalls noch, vermittelſt eines in der Mitte der Länge, an ſeinem Vorderrande, angebrachten hölzernen Riegels, verſchloſſen. Mit dieſer Einrichtung glauben nun die meiſten Menſchen ſich gegen Entwendungen, durch Einbruch oder heimliches Einſteigen, hinlänglich geſichert zu haben, wenn nur alle Riegel gehörig zugeſchoben ſind und das Schloß gut verſchloſſen iſt; allein ſie irren dabei gar ſehr. Iſt die in eins fortgehende oder ſtehende Seite, oder der große Flügel nicht mit einer ſogenannten Anſchlagsleiſte verſehen, welche die Ritze zwiſchen den beiden Flügeln bedeckt, ſo weiß der pfiffige Dieb bald eine Oeffnung in der Stelle, wo der hölzerne Riegel ſitzt, zu finden und dieſen Riegel, mit einem ſtarken Meſſer, nach und nach zurückzuſchieben, dadurch aber die Thür zu öffnen und nach vollbrachtem Diebſtahle den Riegel auf eben die Weiſe wieder vorzuſchieben, damit keiner auf die Spur ſeiner ſinnreichen Erfindung gerathe.

Um dies gefährliche Kunſtſtück zu verhüten, läßt man in die Mitte des einen Unterflügels und gerade gegen über in den großen ſtehenden Flügel 2 große eiſerne Haken, in der umgekehr-

ten Form eines großen lateiniſchen L ſchlagen und legt auf dieſe Haken einen hinlänglich ſtarken Baum. Dadurch wird dieſer Eingang völlig feſt und ſicher verſperrt.

Bei derjenigen Scheuerthür hingegen, deren unterer Halbflügel mittelſt Schloſſes verſchloſſen wird, iſt es wieder nicht genug, außer dem an der kleinen Pforte befindlichen Thürſchloſſe noch ein nicht leicht zu öffnendes Vorhänge-Schloß, mit einem hinlänglich feſten Anwurfe, anzubringen. Der ſchlaue Dieb weiß dieſe Vorrichtung untauglich zu machen. Er faßt nämlich mit einem hinlänglich ſtarken, jungen, zugeſpitzten, Baume, oder mit einem Setzeiſen, zwiſchen den großen ſtehenden und den zum gewöhnlichen Eingang beſtimmten untern Halbflügel ſo, daß er dieſen letztern herauswärts und den erſteren hineinwärts biegt; bewirkt auf dieſe Art eine Oeffnung zwiſchen beiden, wodurch ein Knabe, oder nicht zu großer Menſch ſich durchdrängen kann, und läßt nun von dieſen den blos zugeriegelten, oder mit einem Baume verlegten Flügel öffnen, nimmt was er will, läßt alles wieder zumachen und den Knaben den vorigen Weg wieder zurücknehmen.

Mit Schaden lernte ich dieſen Diebeskunſtgriff kennen und verfiel dann, durch einiges Nachſinnen, auf folgendes einfache Mittel: Da es hier hauptſächlich darauf ankam, dem großen ſte-

henden Flügel die Fähigkeit ſich zurückzubiegen zu benehmen, ſo ließ ich in der der Mitte des Halbflügels gegenüber ſtehenden Gegend deſſelben, etwa in der Mitte der Flügelsbreite, ein Stück Holz, wie ein ſogenannter Krak gebildet, von gehöriger Stärke feſtnageln; dann aber ein anderes Stück ſogenannten Pfoſtholzes abſchneiden, welches genau die Länge hatte, um mit einem Ende gegen einen Ständer, in der an der Tenne herausgehenden Wand, woran gleichfalls ein ſogenannter Krak feſtgenagelt war und mit dem andern hinter den Krak an der Thür zu faſſen und mit einem Theile der Spitze darauf zu ruhen; ließ dann aber das eine Ende, womit dieſer Strebſtock, oder ſogenannte Bengel, gegen den Krak, an dem Ständer der Wand, faßt, mit einem eiſernen Bande beſchlagen, daran eine Kette befeſtigen und ihn mit dieſer an der Wand feſtnageln, damit er immer an ſeinem Orte hängen bleiben und nicht verſchleppt werden möchte. Dadurch erreichte ich völlig meinen Zweck. Wird nämlich dieſer Bengel mit einem Ende gegen den Ständer und mit dem andern gegen den Krak geſtemmt, ſo ſteht der große Flügel unbeweglich feſt und wenn nun der Unterflügel mit dem Pförtchen durch einen andern hinterhalb dem Pförtchen angebrachten Bengel, oder einen eiſernen langen Haken gleichfalls angedrückt wird, ſo iſt niemand im Stande, ſolchen zurückzubringen, um zwiſchen beiden Flügeln eine Oeffnung zu bewir-

ken. Seitdem hatte alle Dieberei auf den Scheuern ein Ende, und daher glaube ich, dieſe Einrichtung mit Recht empfehlen zu können.

Beſſer als die vorbeſchriebene, von mir auf dem gräflichen Gute zu Heinde vorgefundene und verbeſſerte, Einrichtung iſt jedoch die, wo man in der Mitte der an der Dröſchtenne herausgehenden Scheuerwand eine kleine Thür zum Ausgange hat, und wo man die Scheuerthürflügel an beiden großen Thüren mit Bäumen verlegt, oder verriegelt, dann aber durch die kleine Thür herausgeht und in keinem der Scheuerthürflügel ein Pförtchen hat. Da jedoch bei dieſer auch der eine der Flügel immer in den Ober- und Unterflügel abgetheilt ſeyn muß, um nöthigen Falls, z. B. bei dem Worfeln, einen mäßigen Luftzug, durch Oeffnung des oberen, machen zu können, ſo thut man wohl, anſtatt des auf einer Leiter zuzuſchiebenden Riegels, an dem Oberflügel eine Art von ſtarker hölzernen Klinke anzubringen und dieſe hinter einen ſtarken eiſernen Haken an den ſtehenden Flügel ſchlagen zu laſſen, dadurch aber beide Flügel feſt zu verſchließen und dann an dieſe Klinke eine Linie zu befeſtigen, womit man ſie, vermittelſt einer Rolle, aufheben und niederlaſſen kann.

Anmerk. Man ſucht gewöhnlich dem großen ungetheilten Flügel der Scheuernthüren unten

durch einen eiſernen Riegel Feſtigkeit zu geben; allein das Loch, worin er greifen ſoll, wird nicht nur immer voll Koth getreten, ſondern der Riegel ſelbſt roſtet auch leicht ein, ſo daß er in Kurzen ganz unbrauchbar wird.

§. 688.

Ob man den Katzen den Zugang zu den Scheuern erleichtern und wie man ſie auf eine gute Art dahin locken und gewöhnen ſolle.

Bei aller möglichen Vorſicht iſt es nicht möglich, den Mäuſen und Ratten den Zugang zu den Scheuern ganz zu verſperren, indem dieſelben leicht ein Loch finden, wo ſie ſich durchdrängen, oder ſich eins nagen, auch die erſteren in den Garben oder Bunden vom Felde häufig mit hereingebracht werden. Man muß alſo darauf ſinnen, wie man dieſe läſtigen Gäſte darin vermindere, indem an das gänzliche Ausrotten nicht wohl zu denken iſt. Gegen die Ratten wiſſen gute Rattenfänger Mittel, und dieſer muß man ſich, wenn es nöthig iſt, bedienen. Gegen die Mäuſe bedient man ſich aber am beſten der Katzen, weil die Rattenfänger dagegen ſelten Rath ſchaffen und die ſogenannten Sauigel nicht gern in den Scheuern hauſen.

Man muß alſo den Katzen den Zugang zu den Scheuern zu erleichtern und ſie auf gute Art

dahin zu locken ſuchen. Das erſte geſchieht am beſten dadurch, daß man in die Scheuerthüren hinlängliche Oeffnungen machen läßt und das letzte dadurch, daß man ſie von Zeit zu Zeit, beſonders in der Jugend, auf der Scheuertenne futtert.

Zweite Abtheilung.

Von der Hinbanſung und Aufbewahrung des Getreides in der Scheuer.

§. 689.

Einleitung.

Ueber die vor der Einſcheurung der Früchte in der Scheuer vorzunehmende Unterſuchung, Reinigung u. ſ. w.

Bei dem Herannahen der Erndte wird, in guten Land-Haushaltungen, wenn nicht beſondere Umſtände ein anderes veranlaßt haben, das Getreide der zuvorigen Erndte ausgedroſchen und aus der Scheuer fortgeſchafft ſeyn. Sollte ſich noch eine Quantität Strohes darin befinden, ſo ſchafft man es heraus und legt es entweder in den Schaafſtall, oder in eine Feime.

Man läßt ſodann das zur Unterlage in die Banſen gelegte Stroh, wozu man da, wo Winter-Oelſaat gebauet wird, das Stroh derſelben am beſten verwendet, ſämmtlich herausbringen, weil es, auch ſelbſt in trocken gelegenen Scheuern, doch immer einen mulſtrigen Geruch annimmt und ſich die Mäuſe darin verkriechen, der mulſtrige Geruch ſich aber den zunächſt auf

ſolches gelegten Lagen der Früchte mittheilt und die Mäuſe ſich bald darein quartieren und überall ihr Futter in den Banſen ſuchen. Hierauf läßt man die Banſe rein auskehren und allen Unrath fortſchaffen. Man unterſucht ſodann den Boden, ob er von Ratten etwa aufgewühlt ſey, und läßt ihn, wenn dies der Fall iſt, wieder gehörig feſtſtampfen, legt auch allenfalls für Ratten und Mäuſe das vorräthige Vertilgungsmittel, und läßt nun den ganzen Boden mit friſchem Stroh, etwa ½ Fuß hoch, belegen, damit das neueinzuſcheuernde Getreide nicht leicht feucht und unrein werde. Daß dieſe Unterlage in feucht gelegenen Scheuern um ſo höher ſeyn müſſe, je feuchter der Boden iſt, verſteht ſich. Nächſt der Reinigung muß auch vorzüglich auf die Reparatur der Dächer, Wände u. ſ. w. Bedacht genommen werden, weil jetzo die gelegenſte Zeit dazu iſt. Man muß alſo im voraus die Arbeiter, wenn ſie nicht zu allen Zeiten zu haben ſind, zeitig genug beſtellen, damit es nicht an dieſen fehle, auch die nöthigen Materialien aus eben dem Grunde zeitig genug herbeiſchaffen. Die Dächer giebt man am beſten in Accord und macht es dem Decker zur Hauptpflicht, nach jedem anhaltenden Regen die Dächer zu viſitiren, und, wenn es nöthig iſt, zu beſſern, übrigens aber ſich jedesmal prompt einzuſtellen, wenn er nöthig iſt, auch vor der Erndte die Dächer jährlich zu unterſuchen.

1ſte Anmerkung. Eine ſehr ſinnreich ausgedachte Art, die Ratten wegzufangen, findet man in Smith's Handbuche zur Vertreibung der ſchädlichen vierfüßigen und der geflügelten Thiere; aus dem Engl. überſ. Hannover bei Ritſcher 1800. in 8. S. 57. Der Kammerjäger Smith erſann ſie, nachdem er vergeblich die Vergiftung der Ratten in einem der Engliſchen Prinzeſſin Amalie zugehörigen Schloſſe verſucht hatte. Daß ſie auch in den Scheuern, nach deren Reinigung, anwendbar ſey, davon hat mich die Erfahrung überzeugt. Alles kommt auf Geduld und einen hinlänglich achtſamen Menſchen an, der gehörig vorſichtig iſt, um die Ratten erſt recht anzulocken und keine derſelben aus der Falle entwiſchen zu laſſen.

2te Anmerkung. Wo man kein Oelſaat-Stroh hat, da nimmt man mit Nutzen zur Unterlage in den Banſen das von den Schaafen ausgefreſſene, weil in dieſem die Mäuſe nicht gern hauſen, indem ihnen die Ausdünſtung der Schaafe zu widerſtehen ſcheint.

§. 690.

Welche Ueberlegung man vor der wirklichen Einſcheurung der Früchte zu machen habe.

Ein vorſichtiger Oekonom muß, vor der Einſcheurung der Früchte, wohl überlegen, wo er

jede Art der Früchte hinbanſen laſſen wolle, und beſonders da, wo ihm der zur Einſcheurung aller Früchte erforderliche Raum fehlt, ſeinen Plan und Ueberſchlag machen, welche Art derſelben er am unſchädlichſten in Feimen legen könne.

Jede Art der Früchte muß ſo hingebanſet werden, daß man zu jeder Zeit, wann man will, an ſelbige kommen könne, um ſie auszudröſchen. Keine derſelben muß, wie man es nennt, zugebanſet werden.

Wer gegen dieſe Regel fehlt, kann ſehr leicht großen Schaden dadurch haben, weil Zeit und Umſtände plötzlich eine oder die andere Art der Früchte zum Steigen bringen können und dann ſehr daran gelegen ſeyn kann, dieſe Art der Früchte ſchnell auszudröſchen und zu Gelde zu machen. Die verſchiednen Fächer machen dies ja ganz gut möglich, wenn man nur mit der gehörigen Ueberlegung zu Werke geht. Hat er mehrere Scheuern, ſo muß er von jeder Sorte des Getreides in jede derſelben banſen laſſen, damit er, nöthigen Falls, auf mehrern Tennen zugleich einerlei Korn dröſchen laſſen könne, welches auch, ſelbſt des Strohes wegen, bisweilen nöthig werden kann, z. B. wegen des Schaaffutters.

Die zur Saat beſtimmten Winterfrüchte müſſen beſonders ſo gelegt werden, daß man an ſolche zu allererſt kommen könne, weil es, wie wir im

zweiten Theile §. 308. geſehen haben, ſehr rathſam iſt, ſolche vor aller Erhitzung zu ſichern, dies aber am beſten durch baldiges Ausdröſchen geſchieht, indem es zu mißlich iſt, ſie ſchwitzen zu laſſen, weil die Grenzlinie zwiſchen Schwitzen und Erhitzen zu fein iſt, alſo gar leicht überſchritten werden kann. Man muß demnach die Saat-Winterfrucht ganz beſonders und vorzüglich an einen recht trocknen Ort hinlegen, dann aber an das Ausdröſchen gehn, ſobald es andere dringendere Arbeiten nur irgend erlauben. Die Sommer- und Hülſenfrüchte, welche zur Saat beſtimmt ſind, müſſen, da man ſie am beſten in ihren Hülſen und Aehren aufbewahrt, um ihre Keimkraft zu konſerviren, ſämmtlich an beſonders trockne Oerter und ſo hingelegt werden, daß man ſie zu der Zeit, wann ſie geſäet werden ſollen, ohne alle Schwierigkeit hervorholen und ausdröſchen könne, damit die gute Saatzeit, welche bekanntlich für jede Art derſelben benutzt werden muß, nicht vorüber gehe.

§. 691.

Wo jede Art der übrigen Früchte und das ausgedroſchene Stroh am beſten hingebanſet werde.

Wir haben ſo eben geſehen, daß man jede Art der Früchte beſonders und ſo banſen müſſe, um von jeder, zu beliebiger Zeit, ausdröſchen laſſen

zu können. Außerdem muß ein guter Oeko⸗nom aber darauf achten, daß er das zum Schaaffutter beſtimmte Erbſen⸗ und Bohnen⸗zeug, und ſo auch das ausgedroſchene Stroh deſſelben, in die den Schaafſtällen zunächſt lie⸗gende Scheuer hinbanſen laſſe, damit es nicht zu weit hergeholt werden dürfe und hierbei nicht unnütz Zeit und Mühe verſchwendet werde.

Da, wo man unausgedroſchene Wälle für die Schaafe zum Futter nimmt, pflegt man dieſe zwar großen Theils über dem Stalle ſelbſt aufzubewahren, und auf, mit einer derben Un⸗terlage von Stroh verſehene, Ricke zu legen; allein man wird doch ſelten alles nöthige Wälle⸗zeug dahin lagern können, muß alſo ſuchen, das Uebrige in der Nähe einzuſcheuern.

Daß es übrigens nicht rathſam ſey, un⸗gedroſchene Garben und Walche zu füttern, habe ich im erſten Theil §. 20. gezeigt und folglich iſt hier zu erinnern, daß das ausge⸗droſchene ſchwarze Stroh nicht zu weit vom Schaafſtalle entfernt aufbewahrt werden müſſe. Das weiße Stroh hingegen wird für alles Vieh verbraucht und deshalb iſt es ziemlich gleich⸗gültig, wo man die Halmfrüchte und deren Stroh aufbewahrt.

§. 692.

Von der genauen Unterſuchung der aufgebundenen Früchte vor dem Einfahren derſelben.

Es iſt ſchon mehrmals bemerkt worden, daß es äußerſt gefährlich ſey, noch nicht gehörig ausgetrocknete, oder vom Thau durchnäßte Früchte einzufahren. Eben deshalb iſt aber auch die größte Vorſicht hierbei nöthig und man muß nie eine Art von Früchten einfahren laſſen, bevor man ſich nicht durch die genaueſte Unterſuchung überzeugt hat, daß ſolche in- und auswendig gehörig trocken ſind. Um zu dieſer Ueberzeugung zu gelangen, befühlt man unmittelbar vor dem Einfahren, nicht nur die äußern, ſondern auch die innern Garben oder Bunde der einzelnen Stiegen, Schocke u. ſ. w. und zwar zuerſt an den Aehren, dann aber, wenn man dieſe trocken findet, die Halme ſelbſt und zwar folgendermaaßen. Man fährt mit der Hand in der Mitte derſelben der Länge nach herunter, bis unter das Band. Iſt hier keine Feuchtigkeit mehr zu fühlen, ſo kann man dreiſt einfahren laſſen; zeigt ſich hier aber noch die mindeſte Feuchtigkeit, ſo muß man das Einfahren ſo lange verſchieben, bis alles völlig trocken iſt.

Daß dies Unterſuchen der einzufahrenden Früchte kurz vor dem Einfahren, auch ſelbſt bei dem heiterſten Erndtewetter, höchſt nöthig ſey, mag folgender mir ſelbſt noch vor wenig Jahren

begegnete Vorfall beweiſen. Im Jahr 1801 war, zur Zeit der Hafer-Erndte, die Witterung ganz heiter. Weil es nun zugleich Mondenſchein war und ich gern bald mit der Erndte fertig ſeyn wollte, ſo ließ ich, da ich kein Thauen bemerkt hatte, meine Leute bis Abends 9 Uhr fortarbeiten und den Hafer aufbringen. Dieſe folgten blindlings meinem Befehle und achteten nicht auf den fallenden Thau, ſondern banden friſch darauf los, wobei denn nothwendig der Thau in die Mitte der Bunde bei dem Zuſammenharken kam. Am andern Morgen hatte ich nicht die Zeit, ſelbſt in das Feld zu gehen und die Garben zu unterſuchen. Die Nacht war ſehr heiter geweſen und meine Leute glaubten alſo am andern Morgen, ohne Bedenken einfahren zu können, als der Thau auswärts an den Garben abgetrocknet war. Es fiel keinem derſelben ein, mitten in die Garben zu greifen und man gieng friſch an das Einfahren und Banſen. Am vierten Tage nachher war, zu meinem großen Glücke, einer meiner Tagelöhner ſo vorſichtig, mir gegen Abend anzuzeigen, daß man in dem hingebanſeten Hafer eine beträchtliche Hitze verſpüre. Mit der größten Eile begab ich mich nach der Scheuer, und weil ich in dem Hafer eine ungemeine Hitze bemerkte, ließ ich, in der größten Angſt, alle meine Leute zuſammenrufen, um ſo ſchnell, als möglich, den Hafer aus dem Fache zu ſchaffen, weil ich jeden Augenblick die Flamme ausbrechen zu ſehen fürchtete.

Mit der größten, die ganze Nacht fortdauernden, Anſtrengung ſchafften meine braven Dienſtboten 300 Stiege aus dem Fache heraus und ich hatte die Freude, alles gerettet zu ſehen, weil die Hitze ſogleich aufhörte, wenn eine Garbe an die Luft kam. Stroh und Körner blieben gut und alles wurde, nachdem es 24 Stunden lang auf der Dröſchtenne gelegen hatte, wieder an ſeinen Ort hingelegt.

§. 693.

Die nöthige Unterſuchung der hingebanſeten Früchte wird angelegentlichſt empfohlen.

Aus dem im vorigen §. Geſagten erhellet hoffentlich zur Genüge, daß ein erfahrner Oekonom, auch ſelbſt bei der größten Vorſicht, nicht immer ſicher ſey, lauter völlig trockne Früchte in die Scheuern zu bekommen. Es wird daher auch einleuchten, daß eine von Zeit zu Zeit, kurz nach der Einſcheurung, d. h. in der erſten Woche nachher, vorzunehmende Unterſuchung der eingebanſeten Früchte höchſt nothwendig ſey. Dieſe Unterſuchung geſchieht nun am allereinfachſten auf folgende Art.

Da die Erhitzung vorne in der Banſe am allerwenigſten zu merken iſt, indem ſie gerade da am erſten entſteht, wo der Druck am ſtärkſten und der Zutritt der Luft am ſchwächſten iſt, folglich gegen die Mitte zu, wo man mit dem Arme nicht hinreichen kann; ſo nimmt man eine glatte Stange,

den Stiel einer Forke u. dgl., womit man etwa bis gegen die Mitte hinreichen kann, ſchiebt die Spitze davon ſo tief in die Banſe als es gehen will und läßt ſie etwa 6 Stunden lang ſtecken. Findet man ſolche, bei dem Herausziehen, wenig oder gar nicht erhitzt, ſo kann man ruhig ſeyn; iſt ſie hingegen bei dem Herausziehen warm, dann muß man die Prüfung mit der größten Achtſamkeit fortſetzen, um zu erfahren, ob die Erhitzung zunehme, oder nicht. Iſt ſie aber heiß, dann muß man eilen, die Früchte, worin ſie geſteckt hat, auseinander und an die freie Luft zu bringen, damit, wo nicht eine förmliche Feuersbrunſt, doch wenigſtens das Verderben der Früchte, verhütet werde.

§. 694.

Wie man bei der Einſcheurung der Früchte zweckmäßig verfahre, um dieſelbe gehörig zu befördern und unnütze Arbeit und Verlegenheiten zu verhüten.

Wir haben im vorigen geſehen, daß die Erndte meiſtens die größte Emſigkeit erfordere, um alles unter Obdach zu bringen; daß man dieſerhalb ſich, zur Beſchleunigung der Arbeit, mit großem Vortheile des Wechſelwagens bediene u. ſ. w.

Soll nun aber das Einfahren auf keine Weiſe verzögert werden, ſo muß man auch dafür ſorgen, daß in der Scheuer die erforderliche Zahl der Ar-

beiter und Zureicher angeſtellt werde, damit jede Garbe gehörig ſchnell an den Ort, wohin ſie gelagert werden ſoll, geſchafft werden könne. Ein Arbeiter zu wenig, veranlaßt leicht einen ſchädlichen Aufenthalt und deshalb würde es Tollheit ſeyn, hierbei Erſparung anbringen zu wollen. Daß man auch beſonders geübte Banſer anſtellen müſſe, wird dem einleuchten, der den Inhalt der 5ten Bemerkung des 679ſten §. gehörig erwogen hat. Ich weiß zwar wohl, daß manche ihre Geſchicklichkeit darin ſuchen, bei allen Arbeiten Leute zu erſparen und mich alſo ſehr tadeln werden, daß ich ſo freigebig damit bin; allein ich habe über beides, ſowohl über das Knickern, als über das Freigebigſeyn mit den Arbeitern, Verſuche angeſtellt und mich bei dem letztern beſſer geſtanden, weshalb ich die Lehre von der Knickerei zu predigen keine Luſt habe.

Daß es auch nicht gleichgültig ſey, wo man mit dem Banſen anfange, um ſich nicht den Zugang ſelbſt zu verſperren und die Arbeit zu erſchweren, iſt leicht zu begreifen. Bei der Einſcheurung des Roggens iſt dies nicht leicht zu befürchten; allein deſto eher bei den übrigen Früchten, weil deren Einſcheurung nicht ſelten durch einander geht und z B. Weizen und Gerſte, Bohnen, Weizen und Hafer zu gleicher Zeit eingeſcheuert werden müſſen. Bei ſolchen Gelegenheiten muß man die nöthige Veranſtaltung machen, daß alles

an ſeinen Ort komme, ohne daß die Arbeit aufgehalten werde. Wenn man alſo mehr Scheuern hat, in welche man einfahren laſſen kann, und dies wird wohl auf allen irgend beträchtlichen Oekonomieen der Fall ſeyn, ſo läßt man z. B. auf die eine den Weizen, auf die andere die Gerſte fahren. Hat man die Schaafſtälle noch leer, ſo fährt man in dieſe das Wällefutter, wenn es mit dem Weizen zugleich eingefahren wird, zuerſt u. ſ. w., damit ſich nirgends die Wagen im Wege ſtehen.

§. 695.

Die beſte Art des Banſens wird angegeben und beſchrieben.

Bei dem Hinbanſen der Früchte muß man vor allen Dingen ſorgen, daß die Aehren der untern Lagen oder Schichte nicht zu nahe an den Boden kommen, um gegen das Verderben deſto ſicherer zu ſeyn. Um dieſen Zweck zu erreichen, ſtellt man nun, in der Mitte eines jeden Fachs, nachdem ſolches mit Stroh gehörig belegt worden, 10 bis 12 Garben oder 6 bis 8 Bunde um einen eingeſchlagenen Pfahl, von 4 bis 5 Fuß Höhe, über dem Boden ſo zuſammen, daß die Sturz-Enden unten und die Aehren oben ſtehen; oder man bindet eine gleiche Anzahl zuſammen und ſtellt ſie, ohne Pfahl, in die Mitte. Um dieſe legt oder ſetzt man nun immer in der Runde ſo lange Garben herum, bis man an die Wände gekommen iſt. Doch

müſſen immer die Aehren nach der Mitte zu liegen, damit ſie auf den Halmen der vorigen Garben liegen. Iſt man bis an die Grenzen des Fachs rund umher gekommen, dann werden die Garben oder Bunde ſchon ziemlich flach liegen und dann ſorgt man dafür, daß beſonders die Ecken gehörig voll gepackt werden, welches ein geübter Banſer ſchon dadurch zu machen weiß, daß er hier die Garben einſchiebt und mit den Händen und Knieen derb niederdrückt.

Nun wird von den Wänden, oder Seiten, mit der 2ten Lage wieder angefangen. Die erſte Reihe der Garben wird wieder rund umher mit den Sturzenden auswärts gelegt. Auf das Band der Garben dieſer Reihe kommen die Sturzen der folgenden Reihe und ſo geht es weiter fort, bis in die Mitte. Iſt das Fach groß, ſo ſtellt man 2 Banſer an, welche gegen einander ein, oder beiderſeits, mit Hülfe der Nachbanſer, wozu man ſchon mindergeübte brauchen kann, nach dem Mittelpunkte zu arbeiten, und giebt jedem eine Reihe Zureicher, damit die Arbeit deſto ſchneller gehe. Iſt die zweite Lage bis in die Mitte gebanſet worden, dann wird die dritte Lage wieder von den Wänden oder Grenzen des Faches an, bis zur Mitte hingelegt und ſo immer fortgefahren, auch immer auf die genaue Vollpackung der Ecken geſehen. Gehen die Balken in der Scheuer ſämmtlich durch, ſo müſſen unter dieſelben die

Garben und Bunde derbe untergepreßt und wenn alles bis dahin voll iſt, ſo müſſen die Garben der Länge nach an und auf den Balken her, nicht aber queer über ſolche gelegt werden, damit ſie in der Folge, wenn das Untere ſich ſenkt, an ſelbigen heruntergleiten können und ſie nicht zu ſehr belaſtet werden. Ein gleiches geſchieht, wenn man bis in die Gegend der unteren Hahnen=Bände, oder der unteren Queerriegel, auf welchen der obere Theil des liegenden Dachſtuhls ruhet, gekommen iſt, damit auch dieſe nicht zu ſehr belaſtet und dadurch gebogen werden, welches leicht für das Dach nachtheilig werden kann.

In den Fächern das beſſere Zuſammenpacken, durch Beſprengen oder Bebrauſen der Garben mit Waſſer, zu erleichtern und das Senken derſelben zu fördern, iſt zu mißlich, als daß ich ſolches anrathen könnte. Es iſt aber auch hier nicht ſo nöthig, als bei den Feimen, von deren Legung in der Folge geredet werden wird, weil hier die Garben nicht, wie dort, ausweichen können.

Erndtet man von jeder Sorte Getreides ſo viel, daß man in jeder Scheuer mehr, als ein Fach davon voll legen kann, und man kann zu allen Zeiten Leute genug haben, dann thut man wohl, bei recht trockner Erndtewitterung, weil dann die Halme beſonders elaſtiſch ſind und ſich daher die Garben nicht ſo feſt zuſammenpacken, als bei feuchter Luft, das eine der Fächer bis an

die Balkenlage voll zu packen, dann aber bei dem andern Fache wieder anzufangen und auch dieſes wieder ſo hoch hinaufzuführen, damit ſich das erſte unterdeſſen deſto beſſer ſenke und man deſto mehr in ſolches banſen könne. Sind nun beide bis an die Balken voll, ſo macht man zwiſchen ſolche eine gemeinſchaftliche Luke, oder einen Platz zum Aufreichen und banſet nun auf allen Seiten ſo hoch, als man kommen kann; zieht auch nun den Platz über der Scheuerntenne mit herbei; den man jedoch ſo lange, als möglich, offen erhalten muß, um etwas feuchte Früchte, welche, beſonders bei Zehndten, der beſten Aufſicht ungeachtet, vorfallen, dahin legen zu können; indem ſie hier die über die Scheuern-Tenne ſtreichende Zugluft am ſchnellſten trocknet.

Sollte man jedoch nicht immer Leute genug haben können und beſonders zum ſchnellen Einſcheuern, durch annahendes Regenwetter, genöthigt werden, ſo benutzt man zu allen Zeiten die noch leeren Fächer, weil in ſelbigen die Arbeit ſchneller geht und man dabei mit weniger Menſchen auskommen kann.

§. 696.

Von den Hebe-Anſtalten in den Scheuern und deren guten Einrichtung in ſolchen Gegenden, wo man ſchwere Bunde bindet.

In denen Gegenden, wo man aus Gewohnheit oder wegen anderer Urſachen, die großen

und ſchweren Bunde, anſtatt der leichteren Garben bindet, muß man in den Scheuern eine Anſtalt zum Aufheben der Bunde haben, indem kein Menſch im Stande iſt, die ſchweren Bunde aufzureichen, ſobald die Banſe irgend hoch iſt. Man bedient ſich dabei der ordinären Winden, wo ein Baum durch eine Kurbel, oder ein Heberad umgedrehet und ſo das mit einem hinlänglich ſtarken eiſernen Haken verſehne Seil auf- und abgewunden, dadurch aber jedes einzelne Bund zu der erforderlichen Höhe heraufgebracht wird.

Bei dieſen gewöhnlichen Winden hat derjenige, der bei ſolchen angeſtellt iſt, Pferdearbeit, und muß ein ſehr ſtarker Mann ſeyn, wenn er ſolche mehrere Stunden hintereinander aushalten will. Man wird alſo in ſolchen Gegenden die Arbeit, durch ein ſogenanntes Schwungrad, welches aus einer hinlänglich großen, an der Welle befeſtigten und am Rade mit 4 oder 6 einzelnen verhältnißmäßig ſchweren Klumpen Bleies oder ſonſtiger ſchweren Körper, verſehenen Scheibe beſteht, gar ſehr erleichtern. Ein ſolches Schwungrad wird aber jeder irgend erfahrne Mechaniker, oder ein erfahrner Mühlmeiſter, leicht angeben können, deshalb enthalte ich mich jeder umſtändlichen Beſchreibung deſſelben.

§. 697.

Das genaue Zählen der eingeſcheuerten Früchte, nach Stiegen, oder Gebunden, Mandeln u. ſ. w., wird ſehr empfohlen.

Einem guten Oekonomen liegt ſehr viel daran, genau zu wiſſen, wie viel Getreide jeder Art er eingeerndtet habe, theils um, nach vorgenommenen Probedruſch jeder Art, einen ohngefähren Ueberſchlag, wie viel er an Korne von jeder Gattung des Getreides geerndtet habe, und darnach ſeine Einrichtung machen zu können; theils aber um auch den Strohvorrath von jeder Art ohngefähr zu wiſſen und darnach zu überlegen, wie viel er zur Futterung des Viehes jeder Art verwenden dürfe und wie weit er damit reichen werde, damit er nöthigen Falls zur rechten Zeit entweder ſeinen Viehbeſtand vermindern, oder aber ſeinen Futtervorrath durch Ankauf hinlänglich vermehren könne. Der Mangel eines ſolchen vernünftigen Ueberſchlages hat ſchon manchen Oekonomen und Gutsbeſitzer in ſehr großen Schaden gebracht und mir iſt mehr als eine Oekonomie bekannt, welche, wegen Mangels an dieſem Ueberſchlage, im Frühjahre von 1805 für ihr Vieh länger, als einen Monat, das Futter mit vielen Koſten ankaufen und doch mit dem, was ſie haben konnten, vorlieb nehmen mußten. Insbeſondere traf dies eine Oekonomie, wo der Eigenthümer den Oberverwalter über

ſeine geiſtlichen und weltlichen Unterverwalter machte, und einer ſich auf den andern verlaſſen, mithin keiner darauf gedacht hatte, zu berechnen, wie viel Stroh man im Ganzen eingeerndtet und wie viel davon zur Futterung des Viehes bis dahin, daß es auf der Weide ſeine Nahrung ſuchen könne, nöthig habe, das Frühjahr aber außerdem ſo ungnädig war, den Graswuchs nicht früh genug zu fördern und das Austreiben des Viehes nicht zu der gewöhnlichen Zeit zu erlauben.

Es wird mithin wohl keines weiteren Beweiſes bedürfen, daß das genaue Nachzählen und Aufſchreiben der eingeſcheuerten Anzahl von Stiegen und reſp. Mandeln, Schocken, Bunden u. ſ. w. höchſt wichtig und nöthig ſey.

Damit nun hierbei jeder Irrthum möglichſt vermieden werde, muß

1. der Verwalter bald nachher, wann jede Art der Früchte aufgebracht iſt, die Anzahl der Stiege, Mandel u. ſ. w. auf den einzelnen Breiten oder Stücken genau nachzählen und aufſchreiben; ſodann muß

2. jeder Knecht oder Fuhrmann angewieſen werden, gehörig zu merken, wie viele Stiege u. ſ. w. er auf jedes Fuder geladen habe und dies dem auf der Scheuer zum Nachzählen angeſtellten Schreiber, Unterverwalter u. dgl. Perſonen anzugeben, welcher

3. die angegebene Anzahl erſt im Ganzen aufſchreibt und dann die einzelnen Garben, Bunde, Walche wieder bei dem Abladen genau zählt und aufſchreibt.

Wer blos im Felde die Stiegen nachzählt, kann leicht bei ſeiner Berechnung fehlſchießen, indem nicht nur hie und da unrichtig aufgeſtieget, ſondern auch etwas entwandt ſeyn kann. Wer aber in der Scheuer genau nachzählen und anſchreiben läßt, kann nicht leicht bei ſeiner Berechnung fehlen, und kann beiläufig auch erfahren, ob ihm etwas entwandt worden ſey, ſodann aber die nöthigen Maaßregeln früh genug treffen, wenn er z. B. bei dem Roggen-Einſcheuern ſich von dem Entwenden überzeugt.

Nach dem Einſcheuern werden die ſämmtlichen Annotazionen mit einander verglichen, um aus ihnen ein richtiges Reſultat zu ziehen. Wenn alle drei unbedeutend von einander abweichen, ſo kann man unbedenklich den mittleren Durchſchnitt aus ſelbigen als die wahre Summe des eingeerndteten annehmen; ſollte aber die von den Knechten angegebene Anzahl der Stiegen, mit der Anzahl der in der Scheuer nachgezählten Garben harmoniren, und von der im Felde nachgezählten Stiegenzahl anſehnlich abweichen, dann muß man die harmonirenden beiden Nachzählungen der Nachzählung im Felde vorziehen und als richtig annehmen, weil bei dem Aufſtiegen oder

Nachzählen im Felde gefehlt, oder auch das Fehlende entwandt ſeyn kann. Hat man eine neue Fruchtart, z. B. weißen Weizen, Wintergerſte u. dgl. zu bauen angefangen und will deren genauen Ertrag wiſſen, ſo verſteht ſich von ſelbſt, daß man die hiervon eingeerndteten Früchte beſonders zählen und abgeſondert hinlegen müſſe. Auf gleiche Art hat man zu verfahren, wenn man Saatkorn angekauft, oder eingetauſcht hat und den Betrag der davon geerndteten Früchte wiſſen will. Kann man, wegen Mangel des Raums, oder wegen ihrer geringen Quantität, ſolche nicht in ein beſonderes Fach legen, ſo theilt man ſie von den übrigen Früchten in dem nämlichen Fache, durch geſpaltene Haſel- oder andere nicht zu dicke Zweige, die man ins Kreuz darüber und darunter her legt, ab und merkt ſich die an ſolchen gemachten Zeichen im Tagebuche, zeichnet auch wohl an der Banſenwand und deren Ständern die Stelle, wo jede Art der Früchte in einem und dem nämlichen Fache anfängt, und notirt dies in das Diarium. Bei einigem Nachdenken wird man ſchon ſelbſt auf die Art, wie man die Zeichen machen und merken ſolle, verfallen und deshalb halte ich für überflüſſig, weiter etwas darüber zu ſagen. Wehe dem, der ſich alles ganz umſtändlich in ſolchen Fällen muß vorſagen laſſen!

§. 698.

Welche Früchte man in die Schaafſtälle legen und wie lange man ſolche darin liegen laſſen könne. Bei veredelten Schäfereien wird hierbei beſondere Vorſicht empfohlen.

Da die Schaafſtälle nicht eigentlich zur Aufbewahrung der Früchte, ſondern zum Winter-Obdache für die Schaafe beſtimmt ſind und man alſo dafür ſorgen muß, daß ſie zur rechten Zeit leer ſeyen, ſo iſt leicht einzuſehen, daß man nur ſolche Früchte in dieſelben legen müſſe, welche bald nach dem Einerndten ausgedroſchen werden. Hieraus folgt, daß man vor allen andern die zur nächſten Ausſaat beſtimmten Winterfrüchte dahin bringen müſſe und daß man von den übrigen Früchten ohne große Noth keine dahineinlegen ſolle, indem man nicht gewiß ſeyn kann, ob man auch die nöthige Zeit und die erforderlichen Arbeiter haben werde, um dieſe Früchte ſo zeitig auszudröſchen, daß die Schaafe den Stall dann leer finden, wann ſie, wegen der rauhen Witterung, in ſolchen aufgeſtellt werden müſſen. Dieſe Regel iſt beſonders bei ſpäten Erndten, wie die von 1805, wohl zu merken, weil bei dieſen die Erndte-Arbeiten das Ausdröſchen verhindern und veranlaſſen, daß die Schaafſtälle auf Martini, wo man die Schaafe gewöhnlich in die Ställe zu bringen pflegt, nicht leer ſind, folglich die Thiere

zu ihrem Schaden länger in den Horden bleiben müſſen, als es die Witterung erlaubt.

Bei veredelten Schäfereien ſollte man alſo billig alles Hinlegen der Früchte in die Schaafſtälle vermeiden, weil veredelte Schaafe gegen die naſſe Witterung empfindlicher ſind, als die gewöhnlichen Landſchaafe, und man nicht wiſſen kann, wie früh ſich dieſe naſſe Witterung einſtellen werde. Bei gewöhnlichem Landvieh ſollte man aber wenigſtens ſo viel Platz in den Schaafſtällen laſſen, um nöthigen Falls wenigſtens die trächtigen Schaafe und die Lämmer unter Obdach bringen zu können; alſo da, wo man mehrere Ställe hat, den für dieſe beſtimmten leer laſſen. Hieraus folgt denn von ſelbſt, daß man, bei Berechnung des Scheuerraums, den Raum der Schaafſtälle nicht zu hoch in Anſchlag bringen und lieber ſeine Scheuern etwas größer bauen müſſe, um Nachtheil von den Schaafen und ſich ſelbſt abzuwenden.

Dritte Abtheilung.

Von der Anlegung guter Feimen oder Diemen.

§. 699.

Einleitung.

Warum Diemen oft erforderlich ſind.

In dem 679ſten §. iſt angegeben, wie man den, nach Verhältniß ſeiner Erndten, erforderlichen Scheuernraum gehörig berechnen und daß man dabei auf die beſten Erndten Rückſicht nehmen, auch ein Fach mehr, als zu deren Einſcheurung erforderlich, bauen ſolle, um darin das zuerſt ausgedroſchne Stroh und, nöthigen Falls, auch einen Theil der Früchte legen zu können, weil es auf jeden Fall beſſer iſt, ſeine Früchte unter Obdach, als in Feimen an der freien Luft aufzubewahren, indem ſie in den Scheuern nicht nur gegen das Verderben, ſondern auch gegen das Entwenden am beſten geſichert ſind. Da jedoch auf den meiſten vor 50 und mehreren Jahren bekannten Oekonomieen die Scheuern, nach dem damahligen Syſteme der reinen Braache, erbauet ſind, folglich, bei der vermehrten Kultur der Aecker, nicht

ausreichen und man nicht ſelten Gutsbeſitzer findet, welche zu ökonomiſch ſind, um die Koſten zu Anlegung einer neuen Scheuer, oder Vergrößerung der alten, aufzuwenden, wohingegen andere, welche dies gern thun möchten, durch ihre Finanzumſtände davon zurückgehalten werden; ſo wird es auf den meiſten jetzo ſtehenden Oekonomieen immer erforderlich bleiben, bei irgend ergiebigen oder reichen Erndten, Feimen oder Diemen zu legen und folglich glaube ich auch von der zweckmäßigen Anlegung derſelben handeln zu müſſen.

§. 700.

Wie und wann ein Oekonom den erforderlichen Ueberſchlag machen könne und müſſe, ob Feimen nöthig ſeyn werden.

Bevor ein Oekonom wiſſen und überſchlagen kann, ob er auch Feimen zu legen genöthigt ſeyn werde, muß er

1. und vor allen Dingen wiſſen, wie viel Stiege, Schocke u. ſ. w. ſein vorräthiger Scheuernraum, mit Inbegriff des in den Schaafſtällen, ohne Nachtheil für die Schäferei, zum Hinlegen der Früchte zu verwendenden Platzes, faſſen könne. Hiernächſt muß er

2. fähig ſeyn, die noch auf dem Halme oder Stamme ſtehenden Halm- und Hülſenfrüchte,

ihrer Stiegezahl u. ſ. w. nach, in ohngefähren Anſchlag zu bringen.

Zu Formirung dieſes Anſchlages muß er die einzelnen Felder nicht blos umgehen, oder umreiten; ſondern da, wo irgend groſse Breiten ſind, an mehreren Stellen queer durch ſelbige gehen, oder reiten, damit er die Fehlſtellen gehörig bemerke und nicht unrichtig überſchlage. Um ſich in dergleichen Ueberſchlagungen zu üben, thut ein angehender Oekonom wohl, vor jeder Erndte ſeine ſämmtlichen Frucht-Aecker in Augenſchein zu nehmen und deren Ertrag an Stiegen u. ſ. w. im voraus in Anſchlag zu bringen, den wirklichen Ertrag aber damit zu vergleichen. Dadurch wird er nach und nach die zu dieſem Zwecke erforderlichen Kenntniſſe und das nöthige Augenmaaß erlangen. Um ſich jedoch die Ueberſchlagung zu erleichtern und ſolche beſſer zu berichtigen, thut er wohl, nach aufgebrachtem Roggenfelde und Nachzählung der darin befindlichen Stiegen, ſeinen Anſchlag nachzuſehen und nöthigen Falls noch einmal zu machen.

Hat er den erforderlichen Ueberſchlag der zu erwartenden Erndte gemacht, ſo vergleicht er ſolchen mit dem vorhandenen Scheuer- und ſonſtigem zur Aufbewahrung der Früchte vorhandenem Raume und beſtimmt nun darnach, wie viele und welche Art der Früchte er in Feimen legen müſſe.

§. 701.
Welche Früchte ſich am beſten dazu eignen, in Feimen gelegt zu werden.

Die im vorigen §. angegebene Ueberſchlagung der noch auf dem Felde und Halme ſtehenden Früchte iſt hauptſächlich deshalb nöthig, um zu beſtimmen, welche Art derſelben und wie viel von dieſer Art man in Feimen legen wolle. Denn, nicht alle ſind dazu geeignet. Sommerfrüchte, Erbſen und Wicken paſſen durchaus nicht in Feimen, weil die erſten wegen ihres kurzen, die andern wegen ihres weichen und zarten Strohes, zum Verderben ſehr geneigt ſind. Nur Winterfrüchte und Bohnen müſſen in Feimen gelegt werden, indem die erſten ihr meiſtens langes und die letzten ihr hartes und holzigtes Stroh, ſo wie die Hülſen, gegen das Verderben ſichern, wenn ſonſt mit der Legung der Feimen gehörig verfahren und für die Dekkung derſelben, zur gehörigen Zeit und auf zweckmäßige Art, geſorgt wird, wovon in dem folgenden gehandelt werden ſoll.

§. 702.
Von der Auswahl des Platzes zu einer Feime und den dabei erforderlichen Berückſichtigungen.

So wenig man an jedem Orte eine gute

Scheuer anlegen kann, eben ſo wenig, ja noch weniger, kann man an jedem beliebigen Orte, mit Nutzen, eine Feime anlegen. Es ſind vielmehr bei der Auswahl des Platzes mehrere Berückſichtigungen erforderlich und dieſe beſtehen in Folgendem.

1. Muß man einen Hauptunterſchied machen, ob man eine Feime von Winterfrüchten, oder aber von Bohnen anlegen wolle, und

2. muß man für jede der Feimen einen ſolchen Platz auswählen, worauf ſie gehörig trocken liegen nnd von welchem das aufgefeimte Getreide leicht in der Folge unter das dafür paßlichſte Obdach gebracht werden könne.

Das Wällefutter dient bekanntlich, entweder unausgedroſchen oder gedroſchen, hauptſächlich zum Futter für die Schaafe. Das, was man davon ungedroſchen für die Mutterſchaafe und die zuletzt geworfenen Lämmer oder mißbräuchlich ſogenannten Jährlinge zum Verfuttern beſtimmt hat, wird gewöhnlich auf den für dieſe beſtimmten, oder da, wo alle in einem Stalle durchgewintert werden, über dieſem Stalle hingebanſet; davon kann alſo die Rede nicht ſeyn. Das Uebrige wird entweder, gegen die gute Ordnung, dazu beſtimmt, mit dem Korne, oder ungedroſchen, für die Pferde geſchnitten und ſelbigen zur Futterung gereicht zu werden, oder aber aus=

gedroſchen dem vorhin bemeldeten, oder, wenn genug da iſt, auch dem güſten Schaafvieh zur Winterfutterung zu dienen.

Erſteren Falls legt man die Feime am beſten zunächſt an die Scheuer, welche den Pferdeſtällen und letztern Falls mit Vortheil nahe bei die, welche den Schaafſtällen am nächſten liegt, damit entweder die ungedroſchenen Walche, oder aber das Stroh, in der Folge bequem in die Scheuer gebracht und von da aus ohne unnützen Zeitverluſt an die Oerter gefördert werden können, wo ſie verfuttert werden ſollen.

Die Feimen der Winterfrüchte legt man hingegen nahe bei die eine oder die andere der Scheuern und da an, wo ſich der beſte Platz dazu findet, weil das weiße Stroh für alle Sorten des Viehes zum Futter dient, alſo nach allen Ställen geſchafft werden muß.

§. 703.

Ob, wo und wie man die Feimen mit einem Geſtelle verſehen müſſe und welche Art des Geſtelles die wohlfeilſte und beſte ſey.

Daß nicht jede Feime auf einem eigentlichen Geſtelle angelegt zu werden brauche, ſoll in der Folge gezeigt werden. Lokalumſtände können jedoch räthlich machen, die Feimen mit einem

hinlänglichen hohen Geſtell oder Gerüſte zu verſehen, z. B. wenn eine Oekonomie in einem Thale an einem leicht aus ſeinen Ufern tretenden Fluſſe liegt. Es iſt in ſolchem Falle gut, zu wiſſen, wie man es am zweckmäßigſten und mit den wenigſten Koſten anlege. Wie groß das Geſtell gemacht werden müſſe, beſtimmt die Anzahl oder Menge der in die zu errichtende Feime zu legenden Früchte; wie hoch es gemacht werden müſſe, die Höhe des austretenden Waſſers und mancher ſonſtige Umſtand. Das Geſtell ſelbſt macht man bei der runden, aber feſteſten und wohlfeilſten, Art ſo, daß man in die Mitte deſſelben einen hinlänglichen dicken Pfahl oder Pfeiler von gehöriger Höhe einrammt und rund um ihn her, in der nöthigen Entfernung, acht minder dicke, ſodann aber dieſe acht mit dem mittlern durch mit einem Schwalbenſchwanze eingelaſſene Balken verbindet, den Rand mit Brettern von einem Balken zum andern belegt, oder gleichſam das Ganze damit einfaßt, übrigens aber die mit einem hinlänglich breiten Falze, oder mit einer aufgenagelten hinlänglich dicken Leiſte verſehenen Balken mit zurecht geſchnittenen Knitteln verſieht oder belegt. Bei der viereckigten Art iſt das Geſtell noch einfacher und deshalb halte ich für überflüſſig, darüber etwas zu ſagen. Da, wo man oft Feimen zu legen und ſolche gegen Ueberſchwemmungen zu ſichern hat, die Steine aber

nicht weit zu ſuchen braucht, dürfte es jedoch am beſten ſeyn, die Gerüſte von Steinen aufmauern zu laſſen. Lokalumſtände müſſen auch hier, ſo wie in manchen andern Fällen, das ob, wo und wie beſtimmen.

§. 704.

Wie man auch ohne Geſtell eine Feime hinlänglich gründen könne, um das Getreide gegen das Verderben zu ſichern.

Da, wo man keine Ueberſchemmungen zu fürchten hat, verfährt man bei der Anlegung und Gründung einer Feime auf folgende Weiſe. Man ſucht einen trocknen Platz aus und überlegt ſolchen ſo weit, als man ihn zum Grunde der Feime beſtimmt hat, mit Bündeln von Reiſig, etwa zwei Fuß hoch. Ueber dieſe Lage legt man ſodann eine hinlängliche Menge friſchen Strohes, wozu man mit Vortheil das Winterſaat-Stroh aufbewahren kann, ſonſt aber anderes friſches und unverdorbenes Stroh gebrauchen muß. Man macht die Lage des Strohes lieber zu hoch als zu dünn, alſo etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Fuß dick und macht das Ganze gehörig eben.

In holzarmen Gegenden nimmt man auch wohl blos Stroh zur Unterlage, oder, wo man trocknes Heidekraut haben kann, auch dieſes; ja man kann auch da, wo man Steine in der Nähe hat, von dieſen die unterſte Lage machen

und darauf dann das Stroh legen u. ſ. w. Man muß nur bei allen dieſen Fällen den Hauptzweck vor Augen haben, nämlich den: daß das aufzuſeimende Getreide nicht zu nahe auf den Erdboden komme, um nicht etwa durch die Feuchtigkeit zu leiden; alſo bei feuchterem Boden die Unterlage höher, als bei trockenem, machen.

§. 705.

Welche Art der Feimen die beſte ſey, die runde oder viereckigte.

Es iſt hie und da von Oekonomen darüber geſtritten, ob es beſſer ſey, runde oder viereckigte Feimen anzulegen. Die viereckigten ſcheinen indeß hauptſächlich dem beweglichen Dache, worin ſich manche Oekonomen verliebt zu haben ſcheinen, übrigens aber dem Umſtande ihre Exiſtenz zu verdanken, daß man es leichter findet, zwiſchen vier aufrecht ſtehende Bäume oder Pfähle, eine Anzahl Garben ꝛc. zu banſen, als eine runde Feime mit der gehörigen Vorſicht anzulegen; denn übrigens iſt eine runde Feime auf jeden Fall vorzuziehen, weil

1. ſelbige in einem geringeren Umfange eine eben ſo große Menge Getreides faſſen kann, als eine viereckigte von größerem Umfange; da Vernunft und Erfahrung lehren, daß ein Zirkel von allen Figuren den größten Flächen-Inhalt in den kleinſten Umfang faſſe; und weil

2. ſie, wenn ſie ſonſt gehörig und von allen Seiten gleich gebanſet iſt, Winden und Stürmen am allerbeſten widerſteht, ſolche auch

3. mit weniger Koſten ſo gedeckt werden kann, daß ſie gegen alles Verderben geſichert iſt, wenn man ſonſt, bei der Gründung und Legung derſelben, die nöthige Vorſicht angewandt, ſeine Vernunft zu Rathe gezogen, auch die von dieſer eingegebenen und durch die Erfahrung beſtätigten Regeln befolgt hat.

Da indeſſen dieſe Regeln leider zu wenig bekannt ſind und mancher angehende Oekonom bei der Anlegung der Feimen, bei dem beſten Willen, es gut zu machen, leicht von ſelbſt, oder durch die Schuld klug ſeyn wollender Untergebenen, fehlen, dadurch aber gar leicht anſehnlichen Schaden leiden könnte, ſo halte ich für Pflicht, die Art, wie man eine runde Feime gehörig anlegen müſſe, genau zu beſchreiben.

§. 706.

Wie man eine runde Feime gut und feſt banſen und ſolche gegen alles Verderben ſicher ſtellen könne.

Wenn man den zur Feime tauglichen Platz mit der gehörigen, im §. 702. angegebenen Berückſichtigung aller Umſtände ausgewählt und geebnet hat, dann ſteckt man in die Mitte deſſel-

ben eine Stange, ſchürzt um ſolche eine Linie, ſo, daß ſie daran in einer Schleiſe umlaufe und befeſtigt in ſelbiger, in derjenigen Entfernung, welche erforderlich iſt, um den nöthigen Kreis zu bilden, eine andere mäßig dicke Stange, ober einen 4 bis 6 Fuß langen unten zugeſpitzten Stock. Mit der Spitze deſſelben zeichnet man nun den beſtimmten Kreis ab. Wenn man dieſen, je nachdem es die Umſtände erfordern, mit dem im 702 §. angegebenen Geſtelle verſehen, oder aber, auf die im 703 §. angegebenen Weiſe, mit Reiſig-Bunden, Stroh u. dgl. hinlänglich hoch belegt hat, ſtellt man die erſten Garben, oder Bunde, mit den Aehren aufwärts, rund um die Stange, nachdem man die daran befeſtigte Linie, welche zur gehörigen Abmeſſung der Rundung, von unten bis oben, dienen muß, gehörig aufgeſchoben hat.

Da die Garben und Bunde an den Sturz-Enden dicker, als an den Aehren-Enden ſind, ſo werden ſie von ſelbſt immer ſchräger und ſchräger gegen die Mitte zuſtehen und gegen den Umfang zu völlig zuliegen, die Aehren aber immer auf die Halme der vorigen, alſo um ſo viel höher von der Erde zu liegen kommen; auch würden die Oeffnungen aller Halme gehörig abwärts ſtehen. Bei der zweiten Lage wird an dem Rande, oder der Peripherie, angefangen und bis zum Mittelpunkte hingebanſet. Bei der dritten Lage

macht man es wieder ſo und fährt ſo fort, bis das Ganze rund herum etwa 6 Fuß hoch gebanſet iſt; ſieht aber immer zu, daß der Kreis genau rund bleibe, und fährt zu dem Ende immer mit dem an der Linie befeſtigten Stabe rund herum.

Iſt man bis zu der angegebenen Höhe von 6 Fuß gelangt und ſind die Bunde oder Garben überall gehörig feſtgedrückt und, bei jeder neuen Lage, vom Anfange an feſt in einander geſchoben; ſo läßt man die nächſte Lage auf allen Seiten etwas weiter, die nächſt folgende wieder etwas weiter und ſo fort jede neue Lage rund herum immer etwas mehr hervortreten, bis der Kreis rund umher um 3 Fuß lang erweitert iſt, damit dieſer Bauch, oder Vorſprung, dem unteren zum Dache diene.

Iſt man mit dem Banſen ſo weit gekommen, ſo ſtellt man einen Menſchen, auf deſſen Achtſamkeit man ſich verlaſſen kann, bei der Feime an, um durch ſtetes Umherführen des Stabes in der Linie zu unterſuchen, ob überall der Zirkel gehörig bleibe, indem dies der Banſer ſelbſt nicht wohl mehr ſehen kann. Nun läßt man nach und nach den Kreis immer etwas bei dem Banſen verkleinern und fährt ſo fort, bis das Ganze die Taf. VII. Fig. 1. dargeſtellte Geſtalt hat, wobei natürlich immer die Garben recht feſt zuſammengeſchoben und niedergedrückt werden müſſen; auch beſtän=

dig Sorge dafür getragen werden muß, daß die Garben im äußern Umfange mit den Stürzenden etwas abhängig liegen.

Iſt das Banſen ſo weit vorgerückt, daß der von dem Wagen zureichende Knecht die Garben mit der Forke nicht hoch genug mehr heben kann, um daß der Abnehmer ſolche faſſen könne, ſo muß man ſogenannte Luken anlegen, d. h. man ſchlägt zwei gehörig geſpitzte, 7 bis 8 Fuß lange, hinlänglich ſtarke Pfähle ſchräg und ſo ein, wie es die eben bemeldete Figur zeigt. Auf dieſe gleich hohen, 3 Fuß lang aus einander und 2½ Fuß lang hervorſtehenden Pfähle legt man einige Bretter, damit ſich ein Menſch ſicher hinauf ſtellen könne und noch Platz genug bleibe, um eine Garbe ꝛc. vor ihn zu legen.

Auf dieſe Luke ſtellt ſich nun ein Arbeiter mit dem Rücken an die Feime, ergreift die vor ihm hingelegte Garbe mit der Forke und reicht ſie höher. Kann dieſer den Abnehmer mit der Forke nicht mehr erreichen, ſo muß eine neue Luke angelegt und ſo bis zur erforderlichen Höhe fortgefahren werden.

Bei der Anlegung dieſer Luken wird nun meiſtens dadurch gefehlt, daß man ſie blos auf einer Seite anlegt und dadurch veranlaßt, daß ſich die Feime nach dieſer Seite ſenkt und die Geſtalt eines gebuckelten Affen bekommt, weil der auf einer

Seite vermehrte Druck die Feime nach dieſer Seite zieht.

Um dieſen Fehler und Uebelſtand zu vermeiden, muß man auf der entgegengeſetzten Seite in gleicher Höhe eine zweite Luke anlegen und von beiden aufreichen laſſen, dabei aber auch die nöthigen Abnehmer, Banſer und Zureicher anſtellen, damit die Arbeit gehörig raſch gehe. Da man doch meiſtens zum wenigſten mit zwei Wagen einfahren laſſen wird, ſo iſt es überhaupt gut, gleich vom Anfange an mehrere Banſer anzuſtellen.

Legt man die zweite Luke über der erſten in gerader Linie an, ſo iſt auch dies ein Fehler, weil nun wieder zu vieles Gewicht in eine und die nämliche Linie fällt, ohnehin auch das Aufreichen dadurch ſehr erſchwert, ja faſt unmöglich gemacht wird. Man muß alſo die zweite Luke ſo legen, daß wenn eine mit einem Gewicht verſehene Linie mitten von ſelbiger herabgelaſſen wird, ſolche wenigſtens bei der erſten Luke einige Fuß vorbeigeht. Die dritte Luke kann man dann allenfalls wieder über die erſte legen, eine vierte muß wieder über die zweite kommen u. ſ. w.

1ſte Bemerk. Sollte das aufzufeimende Getreide zu trocken und folglich zu elaſtiſch oder widerſtrebend ſeyn und ſich nicht gut packen

laſſen wollen, ſo beſprengt man es, beſonders in der Mittagshitze, an der Peripherie herum, mit einer Quantität Waſſers, vermittelſt einer Sprengkanne oder Brauſe, damit die Garben an ſolcher nicht ausweichen, welches ſonſt leicht zu geſchehen pflegt.

2te Bemerk. Daß man die Stange in der Mitte der Feime immer höher ziehen und die um ſolche geſchlagene Linie heraufrücken müſſe, um immerfort, bis zur Spitze hinaus, den Umkreis unterſuchen zu können, verſteht ſich von ſelbſt. Auch iſt leicht einzuſehen, daß man die Meſſungs-Linie nach und nach verkürzen müſſe, um die Kegelform herauszubringen.

3te Bemerk. Daß man das Banſen der Feimen bis zu heiteren Tagen verſparen und wenn man den Roggen, der Witterung wegen, nicht in Feimen legen kann, den Weizen oder die Bohnen in Feimen legen müſſe, iſt leicht einzuſehen, weil nichts nachtheiliger iſt, als wenn es in die Feimen viel hineinregnet. Ein mäßiger Regen ſchadet jedoch nicht, ſondern erleichtert vielmehr das Banſen und bewirkt, daß ſich alles deſto eher ſenkt, welches bei heiteren Nächten der Thau zu bewirken pflegt. Da man aber in einem Tage mit einer irgend großen Feime nicht bis zu der Spitze gelangt, ſo braucht man

an jedem Abend die Vorſicht, ſolche oben mit Stroh ſtark zu belegen, damit ein etwa eintretender ſtarker Regen ſolche nicht zu ſehr durchnäſſe.

4te Bemerk. Gar leicht verfallen angehende Oekonomen darauf, die Feimen ſo zu banſen, daß die auf dem Rande liegenden Garben mit den Sturzenden höher als mit den Aehren liegen, damit ſie deſto weniger ausweichen ſollen. Dieß iſt aber der größte Fehler; denn wenn nun der Wind den Regen an die Seiten der Feime ſchlägt, ſo findet er den leichteſten Eingang und da iſt es denn kein Wunder, wenn ein großer Theil des aufgefeimten Getreides verdirbt. Ich habe dergleichen Vorfall ſelbſt erlebt, weil man, in meiner Abweſenheit, auf jene zweckwidrige Art, die äußern Garben zu legen, verfallen war. Damit auch der Regen nicht an den zur Tragung der Luken eingeſchlagenen Pfählen herab und in die Feime laufe, müſſen ſolche entweder herausgezogen oder aber ſo tief eingetrieben werden, daß ſie gar nicht hervorſtehen.

5te Bemerk. Das Banſen der viereckigten Feime hat mit dem der runden in der Hauptſache ſo viel Aehnlichkeit, daß ich es für überflüſſig halte, darüber etwas zu ſagen. Daß bei einer viereckigten Feime die Ecken mit hin=

länglichen hohen Weſerbäumen oder dünnen Sparren, welche in dem Boden feſtgemacht werden, verſehen werden, habe ich ſchon bemerkt.

6te Bemerk. Bei ſtarkem Thau ſenkt ſich eine Feime in einer Nacht, je nachdem ſie ſchon hoch gebanſet iſt, um 6, 8 und mehrere Fuß, ſo daß man oft am nächſten Morgen darüber erſtaunt und glaubt, es ſey ein großer Theil des Getreides davon entwendet. Durch dieſe Erfahrung iſt man darauf gerathen, die Garben ꝛc. anzufeuchten, um ſie beſſer und feſter packen zu können.

§. 707.
Von dem gehörigen Decken der Feimen und ob Feimen mit beweglichem Dache zu empfehlen ſind.

Eine auf die rechte von mir beſchriebene Art angelegte runde Feime braucht eigentlich nur auf ihrem Gipfel mit Stroh und zwar ſo bedeckt zu werden, daß die Halme von der Mitte, wie bei einem Strohdache, nach außen abwärts laufen, um gegen das Verderben geſichert zu ſeyn, weil das auf die Seiten derſelben getriebene Regenwaſſer nicht in ſolche eindringen kann. Man thut jedoch wohl, dieſelbe von einem Feimendecker, oder, wo man keinen haben kann, von einem geſcheuten Tagelöhner decken zu laſſen,

damit auch das in den Stürzen der äußerſten Garben ſitzende Futter und die etwa darin befindliche geringe Anzahl der Aehren nicht verderbe. Dies geſchieht auf eine ſehr einfache Weiſe, wie folgt: der Decker fängt an der größten Peripherie, oder bei der Ausbauchung ſeine Arbeit an. Er nimmt nämlich eine Hand voll Stroh in die linke Hand, biegt ſolche mit der rechten zuſammen, daß das Aehren- und Sturzende zuſammen kommt; faßt alsdann die Mitte, mit einem einfachen Inſtrumente, welches einem großen hölzernen Meſſer ähnlich, nur vorne an der Spitze etwas ausgerundet iſt, Taf. IX. Fig. 2., macht mit dem Inſtrumente, ſchräg nach oben hin, ein Loch, und ſchiebt nun das Bündel ſo weit ein, daß die Enden hervorſtehen und herabhängen, wie bei einem Strohdache. Wenn er auf gleiche Art rund umher ein Büſchel bei das andere geſchoben hat, ſo fängt er eine zweite Reihe an und fährt ſo bis zu der Spitze fort. Auf dieſe einfache Art wird alles gegen Regen und Schnee völlig geſichert; die Ausbauchung macht aber ſchon von ſelbſt das Dach der untern Lagen.

Eine ſolche Arbeit koſtet, bei einer Feime, worin 1200 Stiege liegen, etwa 1 Rthl. 24 Mgr. und dieſe Koſten werden dadurch wieder eingebracht, daß nicht nur das Futter in den Stürzen gegen das Verderben geſichert, ſondern auch das

zum Decken gebrauchte Stroh von der Luft mit vielen Düngtheilchen geſchwängert wird. Man würde alſo Unrecht thun, dieſe wenigen Koſten erſparen zu wollen. Sollte es etwa am Stroh zum Decken fehlen, ſo kann man allenfalls damit abkommen, daß man nur die Seite decken läßt, welche der Gegend zugekehrt iſt, aus welcher der Regen gewöhnlich zu kommen pflegt. Die Spitze muß aber immer ganz gedeckt werden.

In einigen Gegenden iſt man gar ſehr für die Feimen mit dem beweglichen Dache eingenommen und zieht deshalb die viereckigten Feimen vor. Mir ſcheinen jedoch die runden, auf die obige Art gedeckten, zweckmäßiger; denn

1. das bewegliche Dach kann die Seiten der Feimen nicht hinlänglich ſchützen, weil bekanntlich nicht aller Regen und Schnee ſenkrecht herunter fällt, ſondern der Wind ihn oft gegen die Seiten der Feimen treibt.

2. Das Dach kann freilich nach und nach herabgelaſſen werden und man erhält dadurch die Freiheit, das Getreide aus der Feime nach und nach zu dröſchen; allein dieſe Freiheit kann ſehr nachtheilig werden, weil ſie den Knechten und da, wo man den Oekonomie-Hof nicht verſchließen kann, auch andern Gelegenheit giebt, aus der angebrochnen Feime ein beträchtliches zu entwenden.

Ich halte demnach dafür, daß es rathſamer ſey, im Winter, bei heiterer Witterung, die Früchte aus der Feime in die Scheuer bringen zu laſſen, wenn man in ſelbiger Raum genug gewonnen hat, damit jeder Entwendung vorgebauet werde, wodurch leicht mehr verloren werden kann, als das Transportiren des Getreides in die Scheuer koſtet.

Anmerk. Spätere Erfahrungen haben mich belehrt, daß es auch ſehr gut möglich ſey, eine viereckigte Feime, ohne bewegliches Dach, und ohne alle Stangen auf den Ecken, ſehr gut und ſchön anzulegen und ſie oben gleich einem Dache zulaufen zu laſſen, auch ſolche mit einer ſehr ſinnreichen und einfachen Art von Deckung zu verſehen.

§. 708.
Wie man ſeine Feime gegen alle Beſchädigung und gegen das Verderben am beſten ſichere.

Es iſt leicht zu begreifen, daß an einer Feime ein beträchtliches Waſſer bei Regen- oder Schneewetter herablaufe. Sollte ſich dies unter der Feime ſammlen, ſo würde das Verdunſten deſſelben dem Getreide ſehr nachtheilig werden, wenn der Dunſt in die Feime ſtiege. Dies zu verhüten, macht man rund um die

Feime, unter der Ausbauchung, einen mäßigen Graben, welcher nach der niedrigſten Seite ſeinen Ausfluß hat, damit ſich das von dieſer herabfallende Waſſer darin ſammle, wenn nicht etwa die Feime auf einer Erhöhung ſteht, von welcher das Waſſer von ſelbſt abfließt.

Da auch das Vieh ſich gern an den Feimen reibt und dadurch nach und nach ein anſehnliches weggeſchabt wird, ſo ſetzt man, um dies zu verhüten, rund um die Feime Reiſigbunde oder ſogenannte Waaſen, um das Vieh davon abzuhalten. Das Schiefwerden oder Umfallen der Feimen hat man aber auf keine Weiſe zu befürchten, wenn man bei dem Banſen nur irgend vorſichtig geweſen iſt und die oben angegebenen Regeln befolgt hat. Selbſt den größten Stürmen widerſteht eine gut gebanſete und gedeckte runde Feime, theils durch ihre Schwere und theils deshalb, weil der Wind an der Rundung auf allen Seiten abgleitet.

§. 709.

Ob es gut ſey, eine Feime an die Scheuer, oder an ein anderes Gebäude zu lehnen.

Gar leicht verfallen angehende Oekonomen darauf, die Feimen an eins oder das andere der Oekonomie-Gebäude zu lehnen, um ſie dadurch

gegen das Umfallen oder auch gegen die Regenſeite deſto mehr zu ſichern. Dieſen Einfall müſſen ſie aber meiſtens ſehr theuer bezahlen; denn hat das Dach dieſes Gebäudes keine Rinne, ſo fallen alle Dachtraufen in die Feime und ſie iſt in kurzem gänzlich verdorben. Hat aber das Dach auch wirklich eine Rinne, ſo läuft doch das vom Winde an die Wand des Gebäudes gejagte Regenwaſſer, oder das daran getriebene Schneegeſtöber, daran herunter und kommt auf die Art in die Feime, woraus es um ſo weniger wieder verdunſten kann, weil der Luftzug fehlt. Es muß alſo in kurzem alles verderben und dies hat denn auch gewiß mancher ſchon mit großem Schaden erfahren. Ich glaube daher gegen dieſen Mißgriff nicht genug warnen zu können. Hat man jedoch ein Oekonomie-Gebäude mit einem reinen Stirngiebel, ſo kann man ohne Bedenken an dieſen Stirngiebel die Feime lehnen, wofern ſie nur ſo hoch, als der Stirngiebel gemacht und da, wo es nöthig, gut gedeckt wird; wie dies ſpätere Erfahrung mich gelehrt hat.

§. 710.

Ob man den erforderlichen Umfang einer Feime für eine beſtimmte Anzahl von Getreide genau berechnen könne.

Im 679 §. haben wir geſehen, daß eine

Garbe, oder ein Walch, zu 9 bis 10 ℔. ſchwer, einen Kubikfuß Raum in der Scheuer einnehme, wenn alles gehörig zuſammengedrückt iſt. Einen ſolchen Raum braucht man aber für ſolche in einer Feime nicht einmal anzunehmen, weil ſich in ſelbiger die Halme, wegen Einfluß des Thaues und der feuchten Luft, bei weitem mehr, als in der Scheuer, zuſammenpacken. Man kann alſo ohne Bedenken annehmen, daß eine Stiege nur 15 Kubikfuß Raum einnehmen werde. Eine Feime von 1000 Stiegen erfordert alſo einen Raum von 15,000 Kubikfuß. Wenn man nun von der Berechnung des Scheuerraums auf die Berechnung einer Feime ſchließen und ſolche für ſo leicht erklären wollte, ſo würde man ſich gewaltig irren.

Das Berechnen eines abgeſtürzten Kegels, welchen die Feime noch nicht einmal genau vorſtellt, iſt ſo leicht nicht und erfordert durchaus mathematiſche Kenntniſſe; das Berechnen einer Grundfläche deſſelben, bei einer gegebenen Höhe, erfordert deren noch mehrere und iſt ſchon mit Ausziehung von Quadratwurzeln verknüpft. Ueberdem kann es, wegen der Ausbauchung der Feimen, durchaus nur durch Annäherung geſchehen. Ich glaube alſo, beſſer zu thun, wenn ich, nach der Erfahrung, einige Regeln angebe, wonach man ſich bei Anlegung einer Feime ungefähr richten kann; beſonders da

das genaue Berechnen eines Feimen = Inhalts um ſo weniger erforderlich iſt, weil es nicht darauf ankommt, ob ich 100 Stiege mehr in ſelbige banſe, indem es keinen Schaden bringt, wenn auch am Ende in der Scheuer etwas Platz übrig ſeyn ſollte, wohingegen es ſehr nachtheilig fallen dürfte, wenn am Ende noch Platz fehlte und doch nicht ſo viel Getreide mehr da wäre, um eine neue Feime legen zu können.

Auf eine Zirkel=Fläche von 24 Fuß im Durchmeſſer kann man bei einer Ausbauchung von 3 Fuß, ſo daß alſo im Bauche der Durchmeſſer 30 Fuß iſt, etwa 1100 bis 1200 Stiege und auf eine Kreisfläche von 30 Fuß im Durchmeſſer bei gleicher Ausbauchung, etwa 1400 Stiege Getreides ſo banſen, daß die Feime die von mir angegebene Geſtalt bekommt. Hiernach wird man ſchon ungefähr ermeſſen können, wie groß eine Feime im Umfange ſeyn müſſe, worauf man 1000, 1200, 1500 Stiege u. ſ. w. legen will und ein nachdenkender Oekonom wird von ſelbſt einſehen, daß er lieber den Umfang des Kreiſes etwas zu groß als zu klein anzunehmen habe, weil es, wie ſchon geſagt, nicht ſchaden kann, wenn auch 50 bis 100 Stiege mehr in die Feime gelegt werden müſſen, um ſelbiger die gehörige Spitze und Abdachung zu verſchaffen.

§. 711.
Ob man die Mäuſe in den Feimen ſo ſehr zu fürchten habe, und ob ſolche von Vögeln beraubt werden können.

Man findet hie und da Mittel angegeben, wie man die Träger des Geſtells einer Feime, oder die Pfähle, gegen die Möglichkeit ſichern ſolle, daß Mäuſe daran herauf klettern; allein dieſe Vorſicht finde ich ziemlich überflüſſig, denn die Mäuſe aus den Scheuern und andern Gebäuden werden ſich nicht leicht in die Feime ziehen, weil ſie in den Scheuern mehr Obdach gegen die rauhe Witterung finden. Die wenigen Mäuſe aber, welche etwa in den Garben vom Felde mit hereingebracht werden möchten, werden, da ſie ohne Saufen nicht lange leben können, bald daraus weichen. Geſetzt aber, es zögen ſich wirklich eine Anzahl Mäuſe hinein, welches denn in ſolchen Jahren, wo ſie im Felde häufig ſind, immer der Fall ſeyn kann, nun gut, ſo ſchaden ſie an andern Orten nicht und wenn ihnen die Katzen erſt auf die Spur gekommen ſind, ſo werden dieſe deren Anzahl bald vermindern, wenn ſie, um zu ſaufen, ſich hervorgeben müſſen.

Sperlinge und andere kleine Vögel können aber einer gehörig gedeckten Feime gar wenig

ſchaden, dieſe hat man alſo noch weniger zu fürchten. Ueberhaupt ſind aber die Scheuern eben ſo wenig, ja noch weniger gegen Sperlinge und Mäuſe, geſichert, als die Feimen; es kann alſo in dieſer Rückſicht kein Schaden bei dem Feimenlegen ſeyn, und wer nöthig hat, Feimen zu legen, kann und darf ſich durch dergleichen kleinliche Befürchtungen davon nicht abhalten laſſen.

Drittes Hauptſtück.

Von der Ausdröſchung, Reinigung und guten Aufbewahrung der Korn- und Hülſenfrüchte.

Einleitung.

§. 712.

Der Hauptzweck des Oekonomen iſt, wie wir im zweiten Theile geſehen haben, der: die durch Fleiß und Achtſamkeit gewonnenen Erderzeugniſſe theils zu der Futterung ſeines Viehes zu verwenden, theils und hauptſächlich aber ſolche zu Gelde zu machen. Unter den zu Gelde zu machenden Produkten des Haushalts nimmt nun das Getreide die erſte Stelle ein. Bevor dies aber eine zu verſilbernde Waare wird, muß es erſt von dem Stroh getrennt und gehörig gereinigt ſeyn. Wie das Trennen der Körner vom Stroh und das Reinigen derſelben regelmäßig geſchehe, ſoll nun in dem folgenden gezeigt werden. Da aber das gereinigte Getreide nicht zu allen Zeiten mit gleichem Vortheile verkauft werden kann, ſo muß ein guter Haushalter auch wiſſen, wie er ſolches mit Vorſicht aufbewahren und gegen das Verderben und die demſelben nachtrachtenden Feinde ſichern ſolle. Es zerfällt mithin dies Hauptſtück in zwei Abſchnitte, deren erſter vom Ausdröſchen und Reinigen, und deren anderer von der vorſichtigen Aufbewahrung des Getreides handeln wird.

Erſter Abſchnitt.

Von dem Dröſchen und Reinigen der Korn- und Hülſenfrüchte.

§. 713.

Einleitung.

Von den verſchiedenen zu dem Dröſchen und Reinigen der Korn- und Hülſenfrüchte erforderlichen Werkzeugen, oder von den auf einer Scheuer nöthigen Geräthſchaften.

Zu dem gewöhnlichen Dröſchen und Reinigen der Früchte ſind auf einer Scheuer folgende Geräthſchaften nöthig:

1. eine hinlänglich lange Leiter, um in die Fächer oder Banſen, auf ſolcher, kommen und das Getreide zum Ausdröſchen hervorholen zu können. Man hat an manchen Orten feſtgemachte und ſenkrecht ſtehende Leitern; mir ſcheinen jedoch die beweglichen zweckmäßiger, indem man dieſe leicht dahin bringen kann, wo man Getreide herausholen will, auf die Art aber kürzer zum Ziele gelangt, als vermittelſt der an einer Stelle feſtſitzenden Leiter.

2. Einige Forken, um die Garben oder Bunde damit aus den Fächern leicht hervorholen und auf die Dröſchtenne ſchaffen zu können.

3. Eine Anzahl Dröſchflegel, oder der bekannten zum Ausklopfen der Körner dienenden Inſtrumente. Es muß zwar, der Regel nach, jeder Tagelöhner, oder jeder mit der Hand dienende Dienſtpflichtige, einen Dröſchflegel mitbringen, wenn er zum Dröſchen beſtellt wird; allein es geſchieht nicht ſelten, daß Tagelöhner und Handdienſte zu einer andern Arbeit, als zum Dröſchen, beſtellt werden, und daß am folgenden Tage die Witterung jene Arbeit nicht erlaubt. Soll nun jeder derſelben erſt wieder heimgehen, um einen Dröſchflegel zu holen, ſo wird offenbar ein Beträchtliches an Zeit verſchwendet, ehe die Arbeit ihren Anfang nimmt. Auch kann bei der Arbeit ſelbſt ein Dröſchflegel unbrauchbar werden, z. B. wenn der Riemen, welcher den Knüppel mit der Stange oder Handhabe zuſammenhält, reißt, oder eine der Kappen, welche am Knüppel und an der Handhabe ſitzen, abgenutzt iſt. Soll nun der Dröſcher während der Arbeitsſtunden erſt ſeinen Flegel wieder in Ordnung richten, ſo wird er darauf einen Theil der zur Arbeit beſtimmten Zeit verwenden müſſen und mancher Faullenzer wird, wenn er im Herrndienſte arbeitet,

gern ſehen, daß er oft etwas am Flegel zu flicken habe, ja vielleicht mit Fleiß es darnach einrichten. Findet er hingegen einen andern Flegel vorräthig und muß ſolchen gleich zur Hand nehmen, den ſchadhaften aber in der Feierſtunde wieder beſſern, ſo wird er ſich hüten, mit einem ſchadhaften Werkzeuge zu erſcheinen.

4. Mehrere Schütt-Gäffeln, oder hölzerne Gabeln, zum Aufſchütten des abgedroſchenen Strohes;

5. Eiyige Kornſchauben, oder Kornſchieben, um das Korn von mehreren Laden, oder einzelnen Druſchen, an die Seiten der Dröſchtennen ſchieben zu können, damit es ſich in der Mitte nicht zu ſehr anhäufe und das Reinausdröſchen nicht hindere.

6. Eine Anzahl Harken mit hölzernen Zinken, um das zerdroſchene, oder ſogenannte Krummſtroh (Wirrſtroh) und die abgeſchlagenen Aehren damit in die Mitte der Tenne zuſammenzuziehen, auf daß es dem folgenden Druſche nochmals ausgeſetzt werde, oder um, wenn das ausgedroſchene Korn auf die Seiten geſchafft werden ſoll, alles kurze Stroh u. dgl. damit von demſelben wegzunehmen.

7. Verſchiedene Beſen mit langen und ſchwanken Reiſern, theils um das Korn zu dem Worfeln in Haufen zuſammenfegen und

theils um die Spreu und die zerſchlagenen Aehren und Hälmchen damit von dem Korne leicht abfegen, oder abfittichen zu können. Die zu dem erſten Zwecke beſtimmten Beſen können rund und wie ein gewöhnlicher Kehrbeſen gebunden ſeyn, die zum letztern Zwecke beſtimmten aber müſſen in Geſtalt eines Fächers, und von vorzüglich ſchwanken Reiſern gebunden ſeyn, um deſto leichter damit über die Haufen hinfahren zu können. Anſtatt der letztern bedient man ſich auch wohl eines aus verſchiedenen Gänſe-Fittichen zuſammengebundenen Fächers, woher denn das Wort Abfittigen ſeinen Urſprung genommen hat.

8. Ein gröberes oder ſogenanntes Aehren-Sieb, welches dazu dient, die auf und zwiſchen dem Korne gebliebenen Aehren und Hülſen von ſelbigem dadurch abzuſondern, daß das Korn durchfällt und die Aehren im Siebe bleiben; wenn nämlich das Zuſammengefittigte fortgeſchafft und doch verhütet werden ſoll, daß Korn mit demſelben weggeſchüttet werde.

9. Einige hölzerne Schaufeln, welche zugleich zum Worfeln und zum Zuſammenbringen und Einſacken des Korns dienen. Man bedient ſich auch wohl zum Worfeln und Einſacken hölzerner Schaufeln mit kurzem Stiele; allein die mit einem längern etwa 3 Fuß lan-

gen Stiele ſind beſſer, weil mit ſolchen das Worfeln ſchlanker und auf eine größere Entfernung geſchehen kann.

10. Eine Korn-Weife, Kornfege oder Staubmühle, um das Getreide von dem noch dazwiſchen befindlichen Staube und Unrathe zu reinigen. Man hat dieſer Kornfegen mehrerlei, welche man in Krünitz's Oekon. Encyklopädie Th. 45. S. 157. u. f. beſchrieben und auf den daſelbſt angezeigten Kupfertafeln abgebildet findet. Die beſte darunter iſt, meiner Meinung nach, die, wo das Korn auf ein von der Welle der Weife, an welcher die Windflügel ſitzen, in Bewegung geſetztes Sieb fällt, und, durch das Schütteln und das Wehen der Windflügel, vom Staube gereinigt wird. Am gewöhnlichſten iſt die, wo das Korn oben in einen ſogenannten Rumpf geſchüttet wird, und dann auf einen ſchräggeſtellten Drathgitter nach und nach herab rieſelt, ſo wie es die untere Oeffnung des Rumpfs, bei der, durch eine beſondere Vorrichtung, veranlaßten Erſchütterung deſſelben, durchläßt.

Anmerk. An Statt des Drathgitters bei den Kornfegen auf der Scheuer kann man auch ſehr gut mit einem ſchrägſtehenden Brette auskommen; indem das Drathgitter die gemeinen Kornfegen um ein anſehnliches vertheuert.

Erſtes Kapitel.

Von dem Dröſchen ſelbſt und den dabei nöthigen Vorſichten und Vorkehrungen.

§. 714.

Von den verſchiedenen Arten zu dröſchen.

Die Geſchichte des Ackerbaues lehrt, daß die jetzige Art, das Getreide durch Menſchenhände dröſchen zu laſſen, erſt lange nach der Einführung des Ackerbaues und nur dann aufgekommen ſey, als die Menſchen ſich ſehr zu vermehren anfiengen.

Die erſte und älteſte Art, das Getreide zu dröſchen, war unſtreitig das Ausreiten oder Austreten mit Rindvieh oder mit Pferden, weil man darauf am erſten und natürlichſten verfallen mußte. Dieſe Art iſt nur noch bei dem Dröſchen der Oel-Saat beibehalten, wie wir oben geſehen haben. Sie war nothwendig, ſo lange man noch nicht Menſchen genug haben konnte, um ſie zum Dröſchen anzuſtellen. Sie hatte aber die beſondern Unbequemlichkeiten, daß das Ge-

treide durch den Unrath des Viehes leicht verunreinigt wurde; daß das Vieh durch die Luſt zum Freſſen oft hingeriſſen, und daß man deshalb demſelben das Maul zu verbinden genöthigt wurde, wenn die Arbeit ſchnell gehen ſollte. Die Bibel erwähnt dieſe Art zu dröſchen und mißbilligt das Verbinden des Mauls der dröſchenden Ochſen, als hartherzig. Es iſt leicht einzuſehen, daß bei dieſem Austreten manches Korn in den Aehren zurückbleiben mußte, weil man nicht wohl im Stande iſt, die Thiere ſo überall herumzuführen, daß ſie überall gleich oft und gleich ſtark hintreten, und daß man deshalb auf Mittel Bedacht nahm, das Getreide reiner oder beſſer aus den Aehren und Hülſen zu ſchaffen, ſo wie die Menſchen ſich mehrten und folglich das Getreide mehr geſucht und theurer wurde.

Die zweite Art, worauf man verfiel, iſt das Ausfahren des Getreides, mittelſt eines mit Steinen beſchwerten und mit mehrern Rädern verſehenen Kaſtens, oder Troges, oder eines mit vielen Rädern verſehenen Wagengeſtelles. Dies iſt noch jetzo in Aſien und Afrika, auch in einigen Gegenden Schwedens üblich und hat den Vorzug vor dem Austreten, daß die Maſchine egaler geleitet, alſo überall gleich wirkſam gemacht werden kann. Sie hat jedoch das Nachtheilige, daß manches Korn dabei in den Aehren bleiben muß, wenn das Ge-

treide nicht ganz trocken und vollſtändig, folglich nicht gut aus den Aehren zu bringen iſt, auch manches zerquetſcht und das Stroh zerknickt wird. Dieſerhalb ſcheint ſie denn auch in dem minder heißen Europa, bei mehr wachſender Menſchenmenge, bald abgeſchafft worden und nur in denen Gegenden Schwedens, wo man Garbendarren hat, im Gebrauche geblieben zu ſeyn.

Die dritte Art iſt die, wo das Getreide durch Menſchen, mittelſt ſogenannter Dröſchflegel, ausgeſchlagen wird. Dieſe iſt unſtreitig die beſte und zweckmäßigſte, weil hierbei jeder Arbeiter es in ſeiner Gewalt hat, wo und wie ſtark er ſeinen Schlag anbringen wolle, folglich bei ſelbiger offenbar das Getreide am reinſten und beſten aus den Hüllen geſchafft werden kann, auch am wenigſten verletzt, überdem aber das Stroh am mindeſten zerſchlagen wird. Von dieſer Art werde ich deshalb in dem Folgenden hauptſächlich handeln und die dabei nöthigen Vorſichten und Vorkehrungen umſtändlich beſchreiben. Blos der Vollſtändigkeit wegen glaube ich auch noch

der vierten Art, nämlich der Dröſchmaſchinen, erwähnen zu müſſen. Man hat deren, vermuthlich durch den Mangel an Dröſchern bewogen, in mehrern Ländern Europa's erfunden und ſie bald mehr, bald minder künſt-

lich und zweckmäßig, zuſammengeſetzt. Selbſt habe ich mit keiner derſelben Verſuche gemacht; allein von verſchiedenen meiner Bekannten weiß ich, daß ſie mit vielen Koſten empfohlne Maſchinen anſchaffren und ſolche nachher auf den Boden, zum ewigen Andenken an ihre Leichtgläubigkeit, hinſtellten. Aus Ueberzeugung kann ich daher keine derſelben empfehlen. Die meiſten ſchlugen bisher das Stroh zu ſehr entzwei und ſelbſt die beſten wurden deshalb nie bei dem Ausdröſchen des Roggens gebraucht. Wer jedoch die meiſten, wo nicht alle, kennen lernen will, den verweiſe ich auf Beckmanns Grundſätze der Deutſch. Landwirthſch. neueſte Ausg. §. 88. und Krünitz's ökonom. Encyklopädie Th. 9. S. 621. u. folg.

§. 715.

Ob, wann und wo Dröſchmaſchinen rathſam ſeyn können.

Obgleich die Dröſchmaſchinen im Ganzen mir, theils wegen ihrer Mängel und theils deshalb nicht rathſam ſcheinen, weil derjenige Oekonom, der im Winter die Dröſchmaſchinen gebraucht, leicht in der Erndte Mangel an den nöthigen Arbeitern haben, oder zu deren übermäßigen Belohnung genöthigt ſeyn möchte, wenn er ſolche im Winter nicht beſchäftigen und ihnen nichts zu verdienen geben wollte; ſo kann es

doch Lagen geben, wo eine gute Dröſchmaſchine gar ſehr vortheilhaft und empfehlenswerth iſt. Es kann nämlich entweder

1. ein Oekonom in einer Gegend wohnen, wo die Arbeiter im Winter Arbeit genug finden können und ihnen folglich nichts daran liegt, zum Dröſchen angeſtellt zu werden, wo ſie folglich nicht leicht zu haben ſind; oder er kann

2. in Kriegszeiten, wo plötzlich eine große Zahl Hände dem Ackerbau entzogen werden, Mangel an Dröſchern haben; oder es kann ihm

3. ſehr daran gelegen ſeyn, eine gewiſſe Art des Getreides ſchnell aus dem Stroh zu ſchaffen, weil es plötzlich von ihm verlangt wird, oder weil es, wegen temporeller Urſachen, im Preiſe ſteigt und zu vermuthen iſt, daß der hohe Preis nicht von Dauer ſeyn werde, die nöthige Anzahl der Dröſcher aber nicht herbeigeſchafft werden kann.

Wegen dergleichen Vorfällen iſt es allerdings ſehr zweckmäßig, ſich mit den verſchiedenen Arten der Dröſchmühlen und Dröſchmaſchinen bekannt zu machen, um nöthigen Falls ſich derſelben bedienen zu können und beſonders wegen des letztern, gewiß nicht ganz ſelten eintretenden, Falles, ſollte billig jeder, mit einer beträchtlichen Pachtung verſehene, Oekonom darauf denken, ſich eine gute Dröſchmaſchine zu verſchaffen, um ſich derſelben zu gelegener Zeit bedienen zu können; wenn

er nämlich einſieht, daß der hohe Kornpreis den durch das Zerſchlagen des Strohes, oder das Minderrein-Ausdröſchen entſtehenden Nachtheil reichlich vergüten, oder die Arbeit eines nachherigen Nachdröſchens mit Flegeln bezahlen werde.

Mit vollem Rechte glaube ich jedoch hier noch den wohlgemeinten Rath hinzufügen zu können: daß ein jeder angehende Oekonom ſich vor allen Dingen vor den zu künſtlichen Dröſchmaſchinen hüten und die einfachſten wählen ſolle, weil die erſten meiſtens das Wenigſte leiſten und um deſto mehr Reparatur erfordern, je mehr und künſtlicher ſie zuſammengeſetzt ſind.

Bemerk. Die Beurtheilung der Frage: ob in ſtaatswirthſchaftlicher Hinſicht die Dröſchmaſchinen empfehlenswerth ſind, gehört nicht hieher. Sie ſcheint mir jedoch nur mit gehöriger Berückſichtigung der Lokalitäten und ſonſtigen Verhältniſſe gründlich beantwortet werden zu können.

§. 716.

Von dem Dröſchen durch Menſchenhände und den dabei nöthigen Vorrichtungen und Betrachtungen.

Bei dem Dröſchen mit Maſchinen muß die Einrichtung der Maſchine nothwendig berückſichtigt werden, um darnach zu beſtimmen, wie das Getreide zum Ausdröſchen angebreitet, oder

zurechtgelegt werden müſſe. Es läßt ſich alſo darüber im Allgemeinen nichts ſagen. Bei dem Ausdröſchen durch Menſchenhände hingegen herrſcht überall ſo ziemlich einerlei Methode und deshalb will ich dieſe hier etwas genauer beſchreiben.

Sobald man an das Dröſchen gehen will, wird vor allen Dingen für die erforderliche Reinigung und Ebnung der etwa bei dem Einfahren ſehr verletzten Dröſchtenne geſorgt. Hiernächſt ſorgt man zweitens für die nöthige Aufſicht, damit alles bei dem Herbeiſchaffen, Anlegen, Anbreiten oder Auseinanderbringen, Wenden und Aufbinden nach der Ordnung geſchehe.

Bei dem Herbeiſchaffen des Getreides aus den Fächern auf die Dröſchtenne iſt hauptſächlich dann Vorſicht und Behutſamkeit nöthig, wenn man bis unten in die Fächer gekommen iſt, damit nicht ohne Noth die Garben, oder Gebunde, zu ſehr erſchüttert, und die Körner nicht zum Ausfallen gebracht, dadurch aber unnützer Weiſe in das Fach geſtreuet und den Mäuſen und andern Unthieren zu Theile werden, oder auch ſonſt ungenutzt bleiben.

Bei dem Anlegen, d. h. bei dem Zurechtlegen der Garben oder Gebunde zum Dröſchen, iſt dahin zu ſehen: daß die Aehr-Enden derſelben in der Mitte längs der Tenne zuſammen und

überall gleich dick, jedoch nicht zu dicht und hoch auf einander gelegt werden, damit die Flegel überall gleich ſtark darauf wirken können.

Nachdem die erforderliche Quantität angelegt iſt, welche auf eins ausgedroſchen werden ſoll, und welche bei meinen Landsleuten den Namen einer Lahde (Lage) hat, wird zum erſtenmale abgedroſchen, d. h. die Dröſcher fangen an dem einen Ende an, dröſchen auf einer Seite herunter und an der andern wieder herauf, bis ſie wieder da ſind, wo ſie angefangen haben. Bei dieſem Dröſchen muß hart darauf geſchlagen werden, damit die Anzahl der Aehren hinlänglich erſchüttert werde.

Hierauf werden, während die Dröſcher fortarbeiten, von dem Aufſeher, der Regel nach, die Garben oder Bunde ohne aufgebunden oder auseinander gebracht zu ſeyn, umgewendet, d. i. die vorhin oberſte Seite wird zu unterſt gelegt und nun wird zum zweitenmale herumgedroſchen, wenn es NB. Winterfrucht iſt; bei den Sommer- und Hülſenfrüchten hingegen fällt dies Umwenden der ganzen Bunde oder Garben weg, ſondern da folgt gleich nach dem erſten Abdruſche, das

Auseinanderbringen und **Anbreiten**, d. h. jedes einzelne Gebund wird von einem der Arbeiter auseinander gebunden und von dem Aufſeher ausgebreitet, ſo daß alles locker und gleich

dicht liege, und dann wird wieder rund um und überall auf dem Stroh herumgeſchlagen, damit auch jede unter das Band, oder in das Stürz-Ende gerathene Aehre ihren Körnervorrath hergebe. Iſt dies geſchehen, dann wird das Ganze wieder gewendet und zwar von großen Leuten mit einer Gäffel, von kleinen Knaben oder Mädchen aber mit Händen, und es wird überall rund um gedroſchen und dann heißt es: die Lahde iſt abgedroſchen. Nun wird das nicht zerſchlagene Stroh mit den Händen, und zwar in einzelnen Quantitäten, auf die Art aufgenommen oder aufgerafft, daß der Arbeiter ſich in die Mitte der Halme ſtellt und ſolche zuſammenwälzt; alsdann aber in Bunde gebunden, welche man bei mir Schöfe nennt. Das zerſchlagene oder ſogenannte Krummſtroh hingegen, was bei dieſer Arbeit übrig bleibt, wird mit hölzernen Harken auf ähnliche Art zuſammengebracht und in Gebunde gebunden, welche man Diehen (Dühen) nennt. Dies letzte Stroh wird der Regel nach den Kühen am Abende vorgeworfen, damit ſie des Nachts ruhig ſind, das erſte hingegen wird entweder zu Häckſel geſchnitten, oder dem Schaafviehe auf die Raufen geworfen, wenn man für ſolche nicht ſchwarzes Stroh genug haben kann.

Die Hülſenfrüchte werden, gleich den Sommerfrüchten, nur dreimal übergedroſchen, übrigens aber nur in einerlei Bündel gebunden.

Wenn alles aufgebunden iſt, zieht einer der Arbeiter die übriggebliebenen einzelnen Halme und Aehren in der Mitte der Tennenlänge zuſammen, damit ſie noch einmal mit übergedroſchen werden und die übrigen legen eine neue Lahde zum Ausdröſchen an.

Sind drei bis vier Lahden ausgedroſchen, ſo wird das Getreide aus der Mitte, durch Schaufeln, Beſen und Schieben, an eine Seite gebracht, damit es ſich in der Gegend, wo gedroſchen wird, nicht zu ſehr anhäufe und das Ausdröſchen nicht erſchwere.

§. 717.

Von dem Dröſchen durch Herrn-Dienſte, Tagelöhner und eigene Dienſtboten und worauf man dabei zu achten habe.

Das Dröſchen geſchieht entweder von Herrndienſten und eigenen Dienſtboten, und von Tagelöhnern in Tagelohn, oder es geſchieht von Löhnern im Verdinge, d. h. nach Stiege- oder Himtenzahl. Von dem erſten ſoll hier und von dem andern im folgenden §. geredet werden.

Da, wo man mit Herrndienſten und eigenen Leuten ſein Getreide ausdröſchen kann, oder nur einige Tagelöhner zunimmt, die man nicht wohl im Verdinge anſtellen kann, kommt es hauptſächlich darauf an, daß die Arbeit gehörig raſch gehe, weil einige Schläge weniger in jeder Mi-

nute auf den ganzen Tag ſchon ein beträchtliches ausmachen, auf Wochen und Monate berechnet, aber ſehr viel betragen.

Man muß daher, bei dieſer Art zu dröſchen, vorzüglich auf einen raſchen Vordröſcher bedacht ſeyn, der den Takt, in welchem gedroſchen werden muß, gehörig beſchleunigt, oder mit andern Worten, ein ſchnelles Tempo angiebt, ſodann aber dem Aufſeher darauf achten laſſen, daß jeder Dröſcher den Flegel hoch genug hebe und da, wo es nöthig iſt, derb darauf ſchlage, damit alles recht rein aus den Aehren komme.

Ferner muß der Aufſeher darauf achten, daß bei dem jedesmaligen Herumdröſchen nicht zu lange pauſirt oder innegehalten werde, weil auch hierdurch viele Zeit ungenützt verloren geht. Der Aufſeher, wozu man gewöhnlich den Scheuern- oder den Acker-Vogt nimmt, muß aber auch ſeine Schuldigkeit thun, und wenn z. B. mehrere Schürzen, oder Abtheilungen von Dröſchern, hintereinander herdröſchen, das Wenden, Anbreiten u. ſ. w. ſchnell genug vornehmen, damit die Arbeit nicht ins Stocken gerathe. Auch darf man keinen Faullenzer auf das Fach ſchicken, weil deſſen Zögern doppelt ſchädlich werden kann, und der Aufſeher muß alſo auch auf den Fleiß dieſes Arbeiters vorzüglich achtſam ſeyn. Um alles dies zu bewirken, muß man auch dieſen Aufſeher von Zeit

zu Zeit ſelbſt kontrolliren, oder auch einen Menſchen, worauf man ſich verlaſſen kann, kontrolliren laſſen, damit alles in Ordnung gehe.

§. 718.
Von Stiege- und Himten-Dröſchern und worauf bei dieſen vorzüglich zu ſehen iſt.

Wer mit eigenen Leuten das Dröſchen nicht beſchicken kann und keine Herrendienſte hat, der muß ſich mit Tagelöhnern zu behelfen ſuchen und da frägt es ſich nun, ob es beſſer ſey, ſolche im Tagelohne, oder nach Stiege- oder Himtenzahl dröſchen zu laſſen.

Mir ſcheint das Dröſchen nach Stiegezahl, wobei den Dröſchern für eine gewiſſe Zahl ausgedroſchener Stiege eine gewiſſe Quantität Korns, als Lohn gereicht wird, in dieſem Falle das vorzüglichſte zu ſeyn, weil hierbei der Eigennutz der Menſchen ſie treibt, ſchnell zu arbeiten, folglich kein Antreiber nöthig iſt und das Betrügen leichter dabei verhütet werden kann als bei dem Himtendröſchen, wenn nämlich ein achtſamer Aufſeher die Zahl der Stiegen genau zählt und anſchreibt, welche ausgedroſchen werden, dabei aber Acht hat, daß nichts von dem gedroſchenen Getreide, während der Arbeit, entwendet werde.

Das Himtendröſchen, wo nämlich den Arbeitern von einer gewiſſen Anzahl Himten, welche ſie ausgedroſchen und gereinigt haben, einer,

als Lohn ihrer Arbeit, gereicht wird, erfordert beſonders genaue Aufſicht bei dem Aufmeſſen des Gedroſchenen, damit alles hinlänglich gereinigt abgeliefert, jeder Himten gleich vollgemeſſen und beſonders der, für die Arbeiter beſtimmte, nicht etwa gehäuft werde; auch die Arbeiter nicht Gelegenheit finden, mit den Händen oder Füßen unbemerkt denjenigen Haufen zu vergrößern, welcher das ihnen zugetheilte Lohn-Korn enthält. Es muß daher dieſer Haufen vor allen Dingen in hinlänglicher Entfernung von dem Haufen, der für die Herrſchaft aufgemeſſen wird, gehalten werden. Am beſten iſt, man läßt alles gereinigte Korn unter eins aufmeſſen und einſacken, berechnet dann redlich, wie viel den Dröſchern als Lohn gebührt, und mißt ihnen dies nun auf dem Kornboden wieder zu.

Bei beiden Arten dieſes Verdingdröſchens treibt der Eigennutz die Arbeiter gar leicht, das noch nicht hinlänglich ausgedroſchene Stroh zurückzulegen, weil ihr Intereſſe ſie nur darauf Bedacht nehmen läßt, viele Stiegen als ausgedroſchen angeben, oder bald einen großen Haufen Korns aufmeſſen zu können; ſie ſich alſo, wie leicht zu erachten, wenig darum bekümmern, ob auch alles rein ausgedroſchen ſey. Man muß demnach, um ſich vor Schaden zu hüten, die vorzüglichſte Aufſicht darüber halten, oder halten laſſen, daß alles vollkommen ausgedro-

ſchen werde; alſo es zum ſtrengſten Geſetz machen, daß keine Lahde zurückgelegt und fortgeſchafft werde, bis erſt genau unterſucht worden, ob alles gehörig ausgedroſchen ſey.

Findet man, daß noch eine Anzahl Körner in dem gedroſchenen Stroh ſitzt, ſo läßt man ſie die Lahde noch einmal überdröſchen. Dieſe Strafe wird hinreichen, ſie zum reinen Ausdröſchen zu bewegen.

Vortheilhafter und rathſamer, als obige beide Arten des Verdingdröſchens, ſcheint mir deshalb folgende zu ſeyn. Man läßt von derjenigen Art des Getreides, welche man im Verdinge dröſchen laſſen will, eine nicht zu kleine Anzahl Stiegen oder Mandel ꝛc., unter guter Aufſicht, von ſeinen Leuten, oder von den gedungenen Tagelöhnern ſelbſt, jedoch im Tagelohne, recht rein ausdröſchen und mißt alsdann die Quantität des ausgeſchlagenen reingemachten Getreides genau auf. Man vergleicht hierauf die Scheffel- oder Himtenzahl der aufgemeßnen Früchte mit der Zahl der ausgedroſchenen Stiegen und beſtimmt nun nach dieſem Verhältniß, wie viel Korn ſie aus einer gewiſſen Anzahl gedroſchener Stiege liefern müſſen und wie viel man ihnen für jede gedroſchene Stiege an Gelde reichen könne. Man hat, wenn man bei dem Probedruſch Stiegen von ſchlechtern und beſſern Aeckern nimmt, eine genaue Kontrolle der wirklich gedroſchenen Stiegezahl

und kann ſie gleich überführen, wenn ſie behaupten, eine größere Zahl gedroſchen zu haben. Man muß bei allen dem jedoch die Zahl der Stiege gehörig anſchreiben und die erforderliche Aufſicht halten laſſen, daß nichts von dem Ausgedroſchenen entwendet werde; denn wollte man die Arbeiter ohne Aufſicht laſſen, ſo würden ſie allenfalls einen Theil des Korns entwenden und nachher behaupten, eine Stiege weniger gedroſchen zu haben; dabei würde man aber anſehnlich verlieren.

Bei allen obigen Arten des Verdingdröſchens kommt es nun hauptſächlich darauf an, die Quantität des Geldes oder Getreides zu beſtimmen, welche man den Arbeitern reichen ſoll, daß man dabei nicht verliere und doch der Fleiß der Arbeiter eine hinlängliche Belohnung finde. Bei dieſer Beſtimmung muß man auf folgende Umſtände Rückſicht nehmen:

1. auf die Art der Früchte ſelbſt, ob ſie nämlich leichter oder ſchwerer auszudröſchen ſind und ob ſie einmal mehr oder weniger übergedroſchen werden müſſen. Bei Winterfrüchten muß demnach etwas mehr zugebilligt werden, als bei Sommerfrüchten, weil, wie wir im 716 §. geſehen haben, dieſe einmal mehr gedroſchen werden müſſen. Bezahlt man indeß an Korn, ſo giebt die Kornart ſchon das Verhältniß meiſtens von ſelbſt, weil, der Re=

gel nach, die Sommerfrüchte geringer im Preiſe ſind, als die Winterfrüchte. Es kann indeß der Fall auch ſeyn, daß ſie ungewöhnlich im Preiſe ſtehen und dann muß man darauf bei der Beſtimmung des wie viel Rückſicht nehmen, welches man geben will, z. B. ob ſie den dreizehnten, vierzehnten oder ſechzehnten Himten als Dröſcherlohn haben ſollen. Man muß

2. auf die Ergiebigkeit des Getreides ſelbſt Rückſicht haben. Sind nämlich die Aehren reich an voll ausgewachſenen Körnern, ſo geben ſie ſchneller die nämliche Menge Ausdruſch, als wenn ſie weniger voll ſind und eine Menge unvollkommner Körner haben. Man braucht alſo um ſo weniger an Korn für eine gewiſſe Quantität ausgedroſchener Stiege, oder für eine gewiſſe Quantität reinen Korns zu geben. Giebt z. B. eine Stiege einen und einen halben Himten Ausfall, ſo kann der Himtendröſcher bei mittelmäßigen Preiſen in dem ſechzehnten Theile des Ausdruſches ſeine Belohnung finden, und, je nachdem ſie weniger giebt, muß er den funfzehnten, vierzehnten, dreizehnten, ja wohl gar den zwölften Theil haben, wenn er beſtehen und Luſt zur Arbeit behalten ſoll. Gewiſſes läßt ſich darüber nichts beſtimmen. Man muß ferner

3. die Preiſe des Getreides und die Wahrſcheinlichkeit des Steigens oder Fallens berückſichtigen und aus dieſen, mit Betrachtung der unter 1. und 2. berührten Punkte, einen Ueberſchlag machen, wie hoch man die Quantität des Lohnkorns ſetzen ſolle, damit der fleißige Dröſcher ein gutes Tagelohn verdiene, dabei alſo auch

4. erwägen, wie viel Stiege, oder welche Quantität gereinigten Getreides ein fleißiger Dröſcher in einem Tage reſp. ausdröſchen und liefern könne.

Hat man nun aber die Quantität des zu reichenden Lohngetreides einmal beſtimmt, dann muß es dabei ſein Bewenden für das ganze oder halbe Jahr u. ſ. w. haben und beide Theile müſſen den durch das Steigen oder Fallen der Preiſe entſtehenden Schaden tragen. Da man jedoch ſelten Gelegenheit haben wird, ſich an armen Tagelöhnern erholen zu können, wenn ſie, wegen nachmaligen zu argen Herabſinkens der Preiſe, nicht weiter für das bedungene Lohnkorn arbeiten wollen, man ihnen hingegen nicht wohl etwas abziehen kann, wenn die Getreide-Preiſe ſteigen, ſo bleibt es immer am rathſamſten, ihnen für eine gewiſſe Anzahl ausgedroſchener Stiege, oder gelieferter Himten reinen Korns ein verhältnißmäßiges an Gelde zu verabreichen, wobei ſie zum Fleiße angeſpornt werden und ihr

Auskommen finden. Ueberliſtungen müſſen hierbei wegfallen, weil dieſe einem rechtlichen Manne unanſtändig und gegen arme Tagelöhner am allerwenigſten erlaubt ſind.

1te Bemerk. An manchen Orten iſt ein gewiſſer Himten für die Himtendröſcher, als Lohn, herkömmlich feſtgeſetzet, z. B. der 16te, wobei der Verdingende ſchon auskommen kann. Da thut man wohl, es dabei zu laſſen. Sollte aber in einer Gegend der 12te herkömmlich ſeyn, ſo wird man, bei theuren Kornpreiſen, wohl zu überlegen haben, ob es rathſam ſey, Stiege- oder Himtendröſcher anzuſtellen.

2te Bemerk. Auch die zuverläſſigſten Aufſeher bei dem Dröſchen müſſen von Zeit zu Zeit kontrollirt werden, weil es gar zu mancherlei Mittel giebt, wodurch die Tagelöhner den Aufſeher auf ihre Seite zu bringen wiſſen, z. B. glatte Worte, Verheißung heimlicher Gefälligkeiten, Zutrinken u. dgl. Sieht man den Aufſeher mit den Arbeitern aus ihrer Flaſche ſchnapſen, oder von ihrem Brodte mit eſſen, dann kann man dreiſt ſchließen, es ſey kein reiner Kram. Ein armer Tagelöhner, der das Seinige ſelbſt ſehr nöthig hat, wird umſonſt nichts weggeben. Er wird ſich alſo entweder dadurch, daß er Korn in den Taſchen, dem Freßbeutel, oder wohl gar in

den Stiefeln heimlich wegſchleppt, zu entſchädigen ſuchen; oder er wird, wenn er dies nicht kann, Stroh an einen Ab-Ort der Scheuer verſtecken und Abends im Dunkeln mit fortnehmen, oder ein Stückchen Holz entwenden, wodurch, wenn es oft geſchieht, anſehnlicher Schaden für den Herrn entſteht. Es kann deshalb nie zu viel Aufſicht auf die Lohndröſcher, ſo wie auf die Herrendienſten, bei dem Weggehen, gehalten werden und man wird, wenn man ſolche nicht genau kennt, wohl thun, ihnen von Zeit zu Zeit unvermuthet die Freßbeutel, Taſchen u. ſ. w. durchſuchen zu laſſen, um ſich gegen Schaden zu ſichern. Selbſt den eignen Knechten hat man Urſache auf die Finger zu ſehen, weil dieſe, wie ſchon mehrmals bemerkt iſt, nicht ſelten Korn entwenden, um ihren Pferden es zu geben, damit ſie beſſer im Stande ſind, als die ihrer Nebenknechte.

§. 719.

Ob es beſſer ſey, im Tagelohne, oder im Verdinge, auf die angezeigte Art dröſchen zu laſſen.

Man hat mehrmals die Frage aufgeworfen: ob es beſſer ſey, im Tagelohne, oder Verdinge dröſchen zu laſſen, wenn man Lohnarbeiter nöthig hat, und der eine hat für das Verdingen, der

andere für das Arbeiten nach Tagelohne allgemein entſchieden, ohne die Leſer mit ſeinen Lokal-Verhältniſſen bekannt zu machen. Meiner Ueberzeugung nach kann aber hierüber durchaus nicht allgemein abgeſprochen werden, ſondern Zeit, Ort und Umſtände müſſen beſtimmen, welche von beiden Arten vortheilhafter ſey.

Da, wo ich für billigen Lohn Tagelöhner genug haben kann, welche für Tagelohn dröſchen, z. B. in der Nähe einer mit Militär belegten Landſtadt, werde ich, wenn ich ſonſt Aufſeher habe, worauf ich mich verlaſſen kann, der Regel nach am beſten thun, das Tagelohn zu wählen. Da hingegen, wo es an Tagelöhnern fehlt und folglich das Tagelohn höher iſt, wird es meiſtens zuträglicher ſeyn, im Verdinge dröſchen zu laſſen. Will ich ſchnell eine Quantität Korn aus dem Stroh haben, weil plötzlich ein hoher Preis eingetreten iſt, auf deſſen lange Dauer ich nicht rechnen kann, ſo wird das Verdingen rathſam ſeyn, um mit der nämlichen Zahl der Arbeiter eine größere Menge Getreides gedroſchen zu erhalten.

Habe ich Gelegenheit, mein Getreide zu jeder Zeit anzubringen, habe ich ſelbſt Brauerei, Brennerei, Stärkefabrik und dergleichen bei meiner Oekonomie, und muß allenfalls ſelbſt Getreide zukaufen, ſo iſt das Himten- oder Stiegedröſchen nicht rathſam; wohne ich hinge-

gen in einer Gegend, wo der Abſatz des Getreides nicht leicht iſt und habe ich keine Fabrik-Anſtalt bei meinem Gute, um den Abſatz des in Brandtwein und dergl. verwandelten Getreides in der Ferne ſuchen zu können, ſuche ich daher die baaren Geld-Ausgaben möglichſt zu vermeiden, ſo thue ich wohl, im Korn-Verdinge dröſchen zu laſſen. Kurz, jeder muß ſeine individuelle Lage gehörig in Betracht ziehen und darnach vernünftig überlegen, welches für ihn das Zuträglichſte ſey, nie aber ſich durch das Beiſpiel ſeiner näheren oder ferneren Nachbarn, und die Lobpreiſungen ihrer Methoden, hinreiſſen laſſen, weil leider mehr als zu oft Schlendrian für Weisheit und Erfahrung verkauft wird.

§. 720.

Die Frage: ob es beſſer ſey, viele Dröſcher in eine Schürze, oder aber in mehrern kleinen Schürzen anzuſtellen, wird für das Anſtellen in mittelmäßigen Schürzen entſchieden.

Auch darüber haben die Schlendrians-Oekonomen ſich geſtritten, ob man die Dröſcher in großen oder kleinen Schürzen, oder Abtheilungen anſtellen ſolle, ohne zu erwägen, daß die Worte groß und klein relative Begriffe bezeichnen und der eine das oft klein nennt, was bei dem andern groß heißt und ohne zu berück-

ſichtigen, daß Lokal- und ſonſtige Verhältniſſe häufig auch hiebei ihren Einfluß zeigen.

Bei kurzen Dröſchtennen kann von der Anſtellung vieler Arbeiter und noch weniger von der Anſtellung in mehrern Schürzen die Rede nicht ſeyn. Nur bei großen, mit langen Dröſchtennen verſehenen Oekonomieen kann es, mit Grunde, zur Ueberlegung gezogen werden, in welcher Art viele Dröſcher, mit dem meiſten Vortheile, angeſtellt werden ſollen. Bei dieſen bleibt die Anſtellung in mehreren mittelmäßigen Schürzen, z. B. zu 3, 5, 7 Mann, am zuträglichſten. Habe ich z. B. 10 Dröſcher anzuſtellen, ſo thue ich wohl, ſolche in 2 Schürzen zu 5 abzutheilen, weil ſie alsdann raſcher zuſchlagen, als wenn alle 10 bei einander ſtehen. Habe ich 12 anzuſtellen, ſo theile ich ſie am beſten zu 5 und 7 ab, weil der Tackt bei dieſen raſcher geht, als wenn ich 6 und 6 bei einander ſtelle. Habe ich 13, ſo theile ich ſie in 7 und 6 ab, weil 6 noch immer raſcher draufſchlagen, als 8. Vierzehn Dröſcher theile ich in 2 mal 7 und 15 in 3 mal 5 u. ſ. w. Die ungleichen Zahlen 5 und 7 wählt man am liebſten, weil die Erfahrung lehrt, daß in dieſen das Dröſchen am ſchnellſten geht. Kleinere Schürzen von 3 oder 4 anzuſtellen, iſt deshalb nicht rathſam, weil ſie zu viele Anbreiter und Wender erfordern, dieſe doch aber für die Arbeit

verloren gehn; es auch überdem leichter iſt, 2 Schürzen zu 5 und 7 Dröſchern unter Aufſicht zu halten, als 4 Schürzen zu 3 Arbeitern.

Bei Stiege- und Himtendröſchern, welche ihre Garben und Bunde ſelbſt anlegen, aufbinden, anbreiten und wenden müſſen, iſt zwar die Aufſicht in Anſehung der Schnelligkeit der Arbeit ſo nöthig nicht, indem der Eigennutz ihr Antreiber wird, und es kann dem Verdinger deshalb in dieſer Rückſicht ziemlich gleichgültig ſeyn, ob ſie ſelb 3ter, 4, 5 oder 6ter dröſchen; allein in Betreff der Entwendungen iſt es doch immer dienſamer, wenn ſich ſolche nicht in gar zu viele Schürzen theilen.

§. 721.

Ob das überſchnelle Dröſchen rathſam und wann es beſonders nöthig ſey, auf das Reinausdröſchen zu achten.

So wie jede Sache und jede Anſtrengung ihr Maaß hat, welches ohne Nachtheil nicht wohl überſchritten werden kann, ſo hat auch die Schnelligkeit bei dem Dröſchen ihr Maaß. Sollte das Reindröſchen unter dem Schnelldröſchen leiden, ſo wird man, im Zweifel, wohl thun, etwas langſamer dröſchen und dafür etwas derber aufſchlagen zu laſſen, weil bei dem Dröſchen nicht blos die Quantität, ſondern auch die Qualität der Schläge in Betracht kommt und

ein derber Schlag, an der gehörigen Stelle angebracht, mehr wirkt, als 3 an ſelbiger gethane ſchwache Schläge. Meiſtens wird man aber nicht nöthig haben, die Arbeiter anzuhalten, langſamer zu dröſchen; zum hinlänglich derben Zuſchlagen wird man ſie dagegen oft antreiben müſſen.

Es kann indeß Fälle geben, wo man mehr auf Schnelligkeit, als auf Reindröſchen zu ſehen hat, z. B. wenn man ſchnell viel Getreide aus dem Stroh zu haben wünſcht und eben nicht ſo genau darauf zu ſehen braucht, ob auch ein Paar Körner in den Hüllen ſitzen bleiben; weil man das Stroh in eignes Vieh verfüttert, dieſem alſo die Körner wieder zu gute kommen, ohnehin auch der plötzlich erhöhete temporelle Preis dieſe Körner mit vergütet. Da wird man immer klug handeln, ſich um das Reindröſchen nicht ängſtlich zu bekümmern. In der Regel bleibt jedoch die Aufſicht auf das Reinausdröſchen ſehr zu empfehlen, weil das Korn, was im Stroh bleibt, doch nie ſo zweckmäßig und genau benutzt werden kann, als das ausgedroſchene.

Vor allen andern hat aber derjenige genau darauf zu achten, daß alles Getreide rein ausgeſchlagen werde, welcher entweder einen Theil ſeines Strohes mit Vortheil verkaufen und dagegen Dünger ankaufen oder ſich mit Dünger-

Surrogaten wieder helfen kann, oder welcher eine Pachtung ab- und ſeinem Nachfolger das vorräthige Stroh mit übergiebt.

Beide würden ſehr thöricht handeln, wenn ſie nicht vorzüglich rein ausdröſchen ließen, weil das in den Aehren bleibende Korn weder ihrem Viehe zu gute kommt, noch in dem Strohe mit bezahlt wird. Und dennoch iſt mir ein Fall bekannt, wo der abgehende Pächter ſich mehr um die Flaſche und luſtige Geſellſchaft, als um ſeine Scheuer bekümmert hatte und dem angehenden ſolch unzureichend ausgedroſchenes Stroh überlieferte, daß dieſer die Arbeit des Nachdröſchens ſehr reichlich bezahlt erhielt, weil er, durch die um eine von dem überlieferten Stroh erbaute Wächterhütte reichlich aufgelaufenen Körner, auf den Gedanken gebracht wurde, die Aehren des Strohes zu unterſuchen und dann den ihm ohne Bezahlung mit übergebenen Kornvorrath darin bemerkte.

§. 722.

Nach welcher Ordnung man mit dem Dröſchen verfahren müſſe und ob es gut ſey, alles Korn einer Art gleich hinter einander ausdröſchen zu laſſen.

So wie bei allen Geſchäften der Oekonomie, ſo iſt auch bei dem Dröſchen eine gewiſſe Ordnung und ein planmäßiges Verfahren nöthig.

Zu allererſt pflegt man von jeder Art Korns den ſogenannten Probedruſch vorzunehmen, um darnach überſchlagen zu können, wie viel man davon geerndtet habe. Dann geht es gemeiniglich an das Dröſchen des Rechichs oder der Nachleſe, da nämlich, wo man ſo vorſichtig iſt, ſolches ausdröſchen und es nicht dem Viehe ungedroſchen vorwerfen zu laſſen. Hiernächſt, oder auch, nach Verhältniß der Umſtände, vor und mit dem Rechicht, läßt man das Winter-Saat-Korn dröſchen und nun denkt man erſt an das Ausdröſchen des übrigen Getreides.

Wird man nicht von Mangel an Futter für das Vieh genöthigt, dieſe oder jene Art des Getreides vor der andern zu dröſchen, ſo wählt man diejenige Sorte zuerſt, welche gerade am beſten im Preiſe iſt, oder welche den Anſchein hat, bald in guten Preis kommen zu wollen. Iſt das Getreide überall nicht ſehr im Preiſe, oder auch nach Verhältniß in gleichem Preiſe, ſo driſcht man am ſicherſten von allem etwas aus, um im Fall des Steigens des einen oder andern doch gleich etwas im Vorrathe zu haben.

Hat man Brauerei, Brennerei u. dgl., und dieſe verſprechen guten und vortheilhaften Abſatz, ſo ſorgt man vor allen Dingen, daß es dieſen am nöthigen Getreide nicht fehle, läßt aber dabei das nöthige Viehfutter nicht aus der Acht und benutzt auch, ſo viel möglich, andere gute Aus-

ſichten. Kurz, man richtet ſich mit dem Dröſchen nach den Bedürfniſſen und nach den Ausſichten, damit es nie an demjenigen Korne fehle, welches man am meiſten benutzen kann, oder nöthig hat. Eben deshalb iſt es aber ſehr gut, ſeine Früchte ſo einzuſcheuern, daß man zu allen Zeiten an jede Sorte derſelben, ohne Beſchwerlichkeit und Zeitverluſt, gelangen könne.

Aus dem Obigen erhellt nun aber ſchon von ſelbſt, daß es auf keine Weiſe rathſam ſey, alles Getreide einer Art gleich hintereinander wegzudröſchen, um ſich nicht ſelbſt vernünftige Spekulationen unmöglich zu machen.

Bei ſchwachem Abſatze aller Kornarten übereilt man ſich mit dem Dröſchen nicht, weil das Getreide, der Regel nach, in ſeinen Aehren und Hülſen gegen das Verderben, und gegen allerlei Feinde ſichrer iſt, als auf dem Boden, auch dort weniger Mühe und Aufpaſſen koſtet, wenn ſonſt die Scheuern gegen Dieberei gehörig verwahrt ſind.

§. 723.

Ueber Probedruſche und wie ſolche mit Vorſicht anzuſtellen ſind.

Um bei den Probedruſchen gehörig zu verfahren und darnach einen zutreffenden Ueberſchlag ſeiner Erndte, von jeder Art des Korns,

machen zu können, muß man nach folgenden Regeln verfahren.

1. Da das Getreide einer Art in einem und dem nämlichen Jahre an dem einen Orte beſſer, als an dem andern, der Erfahrung nach, zu ſtehen pflegt und dies auch nicht wohl anders ſeyn kann, weil ein Acker gegen den andern, theils wegen ſeiner günſtigern Lage, theils wegen beſſerer Qualität oder Miſchung des Bodens, theils wegen anderer Urſachen, mehr oder minder fruchtbar iſt; ſo muß man von den beſten, mittelmäßigen und ſchlechten Aeckern gleichviel zum Probedruſche nehmen; man muß ferner

2. eine nicht zu kleine Anzahl Stiege, Mandel u. ſ. w., von jeder Art des Getreides zum Probedruſche nehmen, weil ein beſſerer und richtigerer Durchſchnitts-Ertrag herauskommt, wenn ich den Durchſchnitt aus einer größern Zahl nehme.

Wer gegen dieſe Regeln bei dem Probedröſchen fehlt, der wird ſehr leicht Rechnung ohne Wirth machen, wenn er die Menge des geerndteten Getreides darnach berechnet.

§. 724.

Die genaue Nachzählung der ausgedroſchenen Stiegen, Mandel u. ſ. w. wird empfohlen.

Nicht blos bei den Stiege- oder Mandel-

dröſchern, ſondern überall bei dem Ausdröſchen der eingeſcheuerten Früchte jeder Art, iſt das genaue Nachzählen und Anſchreiben der Zahl der Stiegen, welche täglich gedroſchen werden und eine genaue Fortführung des Tagebuchs über deren Zahl, ſo wie über die Quantität der aufgemeſſenen reinen Früchte, nöthig, damit man

1. bei dem Aufmeſſen die Quantität der Himten oder Scheffel mit der Zahl der ausgedroſchenen Stiege vergleichen und daraus einigermaaßen beurtheilen könne, ob nichts von dem Ausgedroſchenen entwandt, und ob rein ausgedroſchen ſey; damit man

2. am Schluſſe des Erndte-Jahrs ſich überzeugen könne, daß auch alles Eingeſcheuerte richtig ausgedroſchen und nichts davon ungedroſchen entwandt ſey; oder auch, im Falle man Entwendungen verſpüren ſollte, ſeine Maaßregel zu mehrerer Sicherung des Eingeerndteten nehmen könne; damit man endlich

3. nach vollendetem Ausdruſche der ſämmtlichen Früchte jeder Art erfahre, inwiefern der nach dem Probedruſche gemachte Ueberſchlag der Erndte mehr, oder weniger, von der Wirklichkeit abweiche, um auch hieraus ſich die nöthigen Regeln für die Zukunft zu abſtrahiren.

Hieraus wird man ſich hoffentlich von der Wichtigkeit eines genauen Ausdröſchungs- und Aufmeſſungs-Regiſters überzeugen.

§. 725.

Ueber die Nothwendigkeit einer gehörigen Aufbewahrung und haushälteriſchen Verwendung des Strohes aller Art.

Nicht blos das Korn verdient unſere Aufmerkſamkeit in Betreff der guten Aufbewahrung und guten Verwendung, ſondern auch das Stroh aller Art, da es bekanntlich einen Haupttheil des Viehfutters ausmacht. Es muß alſo auch über deſſen Menge und Verwendung ein genaues Verzeichniß geführt und ſtets überlegt werden, wo man jede Art deſſelben am meiſten nöthig habe, damit es keiner Art des Viehes zu keiner Zeit an dem für daſſelbe paßlichen und erforderlichen Futter fehlen möge. Gegen dieſe äußerſt wichtige Regel fehlen gar viele, auch ſelbſt lange Jahre mit der Schlendrians-Oekonomie bekannte, am meiſten aber angehende, Oekonomen.

Haben ſie eine reiche Erndte, ſo wird auf das Stroh derb losgehauſet, es wird dem Viehe im Ueberfluſſe gereicht und immer dabei gedacht, daß das Nichtgefreßne doch in den Miſt komme; es wird wohl gar verſchenkt, verkauft und ſonſt verſchleudert. Tritt nun die gelinde, zum Weiden bequeme Frühlings-Witterung ſpäter ein, als man erwartet hat, ſo fehlt es in allen Ecken an Stroh, weil man nicht überſchlagen

hat, wie viel man gebrauche, um ſein Vieh bis zur neuen Weidezeit, oder bis zum Wiedereintreten der grünen Futterung, in gutem Stande zu erhalten und nicht bedacht hat, daß es auch ſpäte Frühlinge gebe, daß der Klee erfrieren und man alſo genöthigt ſeyn könne, länger, als gewöhnlich, bei der trocknen Futterung zu bleiben und das ſämmtliche Vieh einige Wochen länger, als gewöhnlich, auf dem Stalle zu füttern. Da entſteht dann die fatale Nothwendigkeit, ſchlechtes Stroh für theures Geld anzukaufen; da wird das an reichliche Nahrung gewöhnte Vieh an knappe Nahrung geſtellt; es entſtehen Krankheiten, das Vieh verwirft, es magert ab, die Wolle der Schaafe bekömmt Zuſchlag, d. h. der ſogenannte Kummer, der bei den Schaafen ausſchlägt, wächſt mit der Wolle von der Haut ab und ſetzt ſie für den Fabrikanten im Werthe herab, weil die Wollfaſern an dieſer Stelle mürbe ſind und leicht abreißen, wo ſie, zur Zeit des Hautausſchlages, auf der Haut ſaßen; das junge Vieh aller Art kann von den Müttern nicht gehörig geſäugt werden, es kommt mit dem alten kränklich und ſchwächlich auf die Weide, leidet alſo deſto mehr von der rauhen Witterung, der es, wohl gar aus Noth, vor der rechten Zeit, ausgeſetzet werden muß; kurz, es entſteht ein ganzes Heer von übeln Folgen und eine ſolche unwirthſchaftliche Verbrauchung des Futters legt vielleicht den er-

ſten Grund zum nachmaligen Verarmen des Pächters, oder des Eigenthümers, wenn er nicht etwa Freunde findet, die ihm aus der Noth helfen und ſeinen Untergang abwenden.

Auch ſelbſt bei der reichſten Stroh-Erndte muß man haushälteriſch mit dem Stroh umgehen und immer darauf bedacht ſeyn, am Schluſſe des Erndte-Jahres eine Quantität Heues und Strohes übrig zu haben, da man ja nie wiſſen kann, wie ſpät die gute Zeit im Frühlinge eintreten, ob der Klee glücklich durch den Winter gekommen, ob die folgende Erndte an Heu und Stroh ergiebig ſeyn werde u. ſ. w.

Hat man auch noch ſo viel übrig, ſo findet ſich immer Platz, um eine Feime daraus zu machen; es findet ſich immer, über kurz oder lang, Gelegenheit, ſolches zu verkaufen, wenn man es nicht zum eignen Dünger braucht — und wenn eine folgende reiche Stroh-Erndte deſſen Abſatz unmöglich machen ſollte, ſo iſt ja dann noch immer Zeit, es in den Miſt zu werfen, oder dem Viehe in reichem Maaße unterzuſtreuen; liegt es aber einmal im Dünger und fehlt nachher, ſo kann man es aus dem Miſt nicht wieder hervorholen. Ich wiederhole es demnach noch einmal; man führe ein genaues Regiſter über die Menge und die Verwendung des Strohes; man be-

wahre daſſelbe gegen alles Verderben; halte damit zu jeder Zeit wirthſchaftlich Haus und denke, daß Zeit und Umſtände leicht Mangel deſſelben herbeiführen können, und daß es weit leichter ſey, ſich des Ueberfluſſes zu entladen, als dem Mangel abzuhelfen.

Zweites Kapitel.

Von der Reinigung der ausgedroſch- nen Früchte.

§. 726.

Welche Vorrichtungen und Ueberlegungen vor der Reinigung des Getreides nöthig ſind.

Sobald man eine hinlängliche Menge Getrei- des von einerlei Art gedroſchen hat, muß man auf deſſen Reinigung bedacht ſeyn; theils deshalb, damit es nicht zu lange auf der Scheuertenne liege, theils damit es den zum Dröſchen erfor- derlichen Raum nicht zu ſehr beenge.

Die erſte und wichtigſte zum Reinigen erfor- derliche Arbeit iſt das Worfeln, indem dadurch nicht blos die Unreinigkeit aus dem Getreide am wirkſamſten geſchafft, ſondern auch zugleich das vollſtändigere Korn, jeder Art, von dem minder- vollkommnen getrennt wird. Sie muß alſo mit der größten Sorgfalt angeſtellt werden und von Leuten, worauf man ſich verlaſſen kann, unter ge- höriger Aufſicht geſchehen.

Bevor das Worfeln, oder Werfen des Getreides geſchieht, muß darauf geachtet werden, von welcher Seite der Wind herkomme.

Weiß man, auf welche der Scheuerthüren der Wind ſtoße, dann reinigt man die Tenne da, auf das genaueſte, von allem Unrathe; bei regnigtem Wetter muß man einen größern Raum zum Worfeln beſtimmen und den Wurfhaufen dahin bringen, damit man den Worfler nicht der Thür zu nahe zu ſtellen brauche und das am weiteſten fliegende Korn nicht zu nahe an die Thüre fliegen und der Gefahr, vom hereingejagten Regen benäßt zu werden, nicht ausgeſetzt werden möge.

§. 727.

Von dem Worfeln und der ferneren Reinigung des Getreides, ſo wie von der beſten Benutzung des leichten mit Treſpen vermiſchten Korns und der Spreu.

Wenn das zum Worfeln beſtimmte Getreide in genugſamer Menge vorhanden iſt, bringt man es ſämmtlich von der Seite in die Mitte der Dröſchtennen=Länge, in ein 5 bis 6 Fuß breites Bette, längs der ganzen Dröſchtenne zuſammen, damit es nicht zu hoch auf einander liege. Nun wird es, von einem Ende zum andern, mit hölzernen Harken überall durchgeharkt und bei dem Harken immer ſtark in die Höhe geworfen, damit bei dem Niederfallen die darunter vorhandenen Aehren und kurzen Strohhalme obenauf zu liegen kommen. Dies Harken muß aber bei offnen

Scheuerthüren geſchehen, damit die Zugluft die Arbeit erleichtere. Iſt der ganze Haufen ſo bearbeitet, ſo werden die Aehren und Hälmchen oben leiſe abgeharkt und abgefegt und dieſe Arbeit wird ſo lange wiederholt, bis ſich wenige Aehren und Hälmcheu mehr hervorgeben. Alsdenn wird der zum Worfeln beſtimmte Platz vollkommen gereinigt, indem das Getreide da, wo der Worfler ſtehen ſoll, auf einen Haufen zuſammen gebracht wird. Um dieſen Haufen ſtellt ſich der Worfler mit der Wurfſchaufel gegen den Wind und zwar ſo, daß er jede Schaufelvoll in einem Halbzirkel über die ganze Breite der Tenne nach der mit einem Oberflügel und erforderlichen Falls auch mit einem ganzen Flügel geöffneten Scheuerthür zu, werfen kann, weil es ſich deſto mehr zertheilt und unter einander und von den Treſpen und dem Kaff abſondert, je größer der Bogen iſt, in welchem es herumgeworfen wird. Man hat alſo bei dem Anſtellen des Worflers vorzüglich dahin zu ſehen, daß er die rechte Stellung wähle.

Das Worfeln ſelbſt muß mit der erforderlichen Kraft und in einem hohen Bogen geſchehen, damit der Zug der Luft die Spreu und den Staub zwiſchen dem Korne, bei dem Herabfallen, deſto beſſer herausjagen könne und das ſchwerſte Korn deſto weiter fliege.

Hat der Arbeiter ſo viel Korn geworfelt, daß es etwa einen halben Zoll, oder einen Finger hoch

an der Stelle des Worfelraums liegt, wo das meiſte niedergefallen iſt, dann muß er den Fittig-Beſen zur Hand nehmen und damit leiſe über dem Haufen hinfegen, daß die darauf befindlichen Aehrenſpitzen und Halm-Endchen auf eine Seite kommen. Hiernächſt fängt er ſein Worfeln von neuem an und wenn er etwa wieder einen halben Zoll hoch auf den Worfelhaufen geſchleudert hat, dann fittigt er wieder das obere, aus Aehren und kurzen Hälmchen beſtehende, Unzeug weg und fährt auf gleiche Weiſe fort, bis er ſeinen ganzen Haufen geworfelt hat.

Nun bringt er erſt das zunächſt bei ihm niedergefallene Kaff, oder die Spreu, die Trümmern der Hüllen, da, wo es liegt, in die Mitte mit Vorſicht in einen Haufen zuſammen, nachdem er zuvor die Grenze zwiſchen demſelben und den Treſpen und unvollſtändigen Körnern genau gemerkt und mit dem Stiele, oder der Spitze der Wurfſchaufel bezeichnet hat. Nächſtdem trennt er auch, durch eine mit der Wurfſchaufel gezogene Linie, das leichte, noch mit manchem Kaff und Unrathe, Treſpen u. ſ. w. vermiſchte Korn von dem ſchweren, und bringt dies wieder auf die Stelle, wo er vorher bei dem Worfeln geſtanden hat, zuſammen. Sodann holt er auch die auf die Seite nach und nach gefittigten Aehr-Enden u. ſ. w. herbei, und bringt auch dieſe bei den letzterwähnten Haufen und worfelt nun dieſen noch einmal.

Iſt dies geſchehen, dann bringt er die Spreu zuſammen und ſchiebt ſie auf die Seite, damit ſie der Kuhhirt, oder der Schweinemeiſter, zur Futterung des Viehes, abholen könne. Wenn man ſich bei dieſer Abholung nicht ganz auf ſeine Leute verlaſſen kann — und wie ſelten kann man das leider — ſo muß man Acht haben, daß unter dem Namen Spreu nicht auch Korn weggeholt werde. Da, wo um den Himten gedroſchen wird, paſſen die Dröſcher ſchon von ſelbſt auf.

Nachdem die Spreu auf die Seite geſchafft worden, wird auch das leichte, mit Treſpen, Radel u. dgl. gemiſchte, Korn in einen Haufen zuſammengebracht und wenn ſich darunter noch zu viele zerſchlagene Aehren und Hälmchen finden, ſo läßt man es durch das im §. 713. und 716. beſchriebene Aehren-Sieb laufen, um es vollends zu reinigen, und dann wird es zur Viehfutterung aufbewahrt. Man füttert am beſten die Schweine damit, weil nur dieſe die Treſpe verdauen, wogegen ſie den Pferden unverdaut wieder abgeht, alſo unter den Dünger und mit dieſem, zum Schaden des Herrn, wieder auf den Acker kommt.

Will man von dem noch übrigen Korne nun noch die Ausſaat nehmen, wenn man nämlich Saatkorn gedroſchen hat, ſo trennt man wieder das am nächſten nach der Scheuerthür zu liegende vollkommenſte Korn, welches man den Vorſprung nennt, von dem übrigen und bewahrt es

zur Saat auf, bringt aber das Uebrige, nach fernerer Reinigung, auf den Kornboden zum demnächſtigen beliebigen Gebrauche. Hat man hingegen ſchon hinlängliches Saatkorn und nicht etwa einem Freunde dergleichen verſprochen, ſo bringt man den Vorſprung mit dem übrigen, wenn alles noch ferner gereinigt iſt, zuſammen auf den Boden.

Dieſe fernere Reinigung geſchieht nun durch die ſogenannte Kornweife oder Staubmühle, wovon im §. 713. Nr. 10. geredet iſt, auf folgende Weiſe. Ein Arbeiter wirft mit der hölzernen Schaufel das zu reinigende Getreide in den Rumpf der Kornfege oder Staubmühle, während der andere die unter dieſem Rumpfe nach hintenzu angebrachten, mit einer Kurbel verſehenen und durch ein Stirnrad in ſchnelleren Umlauf geſetzten, Windflügel raſch umdrehet. Der hierdurch entſtehende beträchtliche Luftzug bewirkt nun

1. daß der zwiſchen den Körnern noch befindliche Staub nach hintenzu davon fliegt und die etwa noch vorhandne wenige Spreu mit fortführt und
2. daß die leichtern Körner, als: Treſpen, Radel u. dgl. vor dem ſchräg geſtellten Brette, oder Siebe, niederfallen, mithin nicht mit unter das gute Korn, oder nicht mit dem auf dem ſchrägliegenden Brette, ihrer mehrern Schwere wegen, fallenden Körnern, herunterrollen.

1te Bemerkung. Wenn man das zur Saat

beſtimmte Korn auf der Fege reinigen will, dann ſtellt man den Rumpf ſo, daß er eine mindere Menge Körner auf eins durchläßt und daß das ſchräggeſtellte Gitter, oder Brett, mit ſeinem obern Rande, der Linie oder Fläche, in welcher das Korn aus dem Rumpfe herabfällt, näher kommt, weil alsdann die nur irgend leichten Körner hinter ſolches und in die für ſie beſtimmte Rille fallen. Bei dem zum Verkauf beſtimmten Getreide ſtellt man das Gitter oder Brett höher, weil es dabei auf eine ſo ſtrenge Reinigung nicht ankommt.

2te Bemerkung. Da die von mir beregte Kornfege oder Staubmühle weit einfacher und wirkſamer iſt, als alle übrigen von mir geſehenen und alle in Krünitz ök. Encycl., unter dem Art. Kornfege, angegebenen und in Kupfern dargeſtellten Staubmühlen, jedoch die Erfahrung mich belehrt hat, daß ſolche nicht ſo bekannt ſey, als ſie zu ſeyn verdienet, ſo habe ich für Pflicht gehalten, eine nach einem genauen Maaßſtabe verfertigte Zeichnung derſelben dieſem Werke noch beizufügen und will ſuchen, deren Einrichtung, Gebrauch und Wirkſamkeit möglichſt deutlich darzuſtellen.

Die ganze Maſchine iſt 5 Fuß hoch, 4 Fuß lang und etwa 2 Fuß breit, von leichtem Holze und ſo erbauet, daß ſie von ein Paar

Männern leicht von einem Orte an einen andern gebracht werden kann.

Fig. 1. A. B. C. D. iſt die eine Seite des Hauptgeſtells, welches von 3zölligen eichnen Poſtholze gemacht, und mit der andern Seite, durch die in der 4ten und 5ten Fig. zu ſehenden Quer-Riegel verbunden iſt;

E. iſt das Stirnrad mit ſeiner Kurbel, welches in ein Getriebe von 6 Triebſtöcken greift, auf die in der 4ten Figur ſichtbare Art an der Maſchine befeſtigt iſt und die Windflügel in Bewegung ſetzet,

F. iſt der obere ſichtbare Theil des Rumpfes, in welchen das zu reinigende Getreide geſchüttet wird, um vom Staube, leichtem Korne u. ſ. w. gereinigt zu werden;

G. iſt eine Stellſcheibe, durch welche ein bewegliches Brett, unten am Rumpfe, weit und enge geſtellt werden kann;

H. iſt eine Stellſcheibe, woran das dünne bewegliche Brett, über welches die ſchweren Körner abrollen, höher, oder niedriger geſtellt werden kann;

I. I. I. I. ſind 2 von den 4 Handhaben, an welchen die Maſchine von einem Orte zum andern gebracht wird;

K. iſt ein ſchräges und ſchmales Brett, auf welchen die leichten Körner, Treſpen, Twalk u. dgl. herunterrollen;

L. L. L. L. iſt der ganz winddichte runde mit dünnen Brettern belegte Bauch, worin die Windflügel gehen;

M. M. iſt die runde Oeffnung, wodurch die Luft auf beiden Seiten in die Maſchine tritt.

Fig. 3. a. b. c. d. iſt der Rumpf von ſeiner Binnen-Seite d. e. iſt das bewegliche mit 2 ledernen Haſpen bei d. am Rumpfe befeſtigte dünne Brett, welches durch einen, daran befeſtigten und über die Welle f. gehenden Riemen, vermittelſt der Stellſcheibe H. Fig. 1. enge und weit geſtellt werden kann, je nachdem man gröberes oder feineres Korn zu reinigen hat;

g. h. iſt das bewegliche Brett, worauf die ſchweren Körner herabrollen, und welches durch einen an der Welle i. befindlichen Riemen, vermittelſt der Stellſcheibe H. Fig. 1. höher und niedriger geſtellt werden kann;

k. iſt das ſchräge bei Fig. 1. unter K. ſchon beſchriebene Brett;

l. l. l. l. l. l. ſind die 6 Windflügel, welche

von dem Stirnrade und dem Getriebe in Bewegung geſezt werden. Dieſe ſind, jeder in ſeiner Fläche, mit 5 Löchern durchbohrt und ſo, wie ſie in Fig. 2. ihrer Fläche nach, gezeichnet erſcheinen. Sie laufen überall dicht an den Wänden des winddichten Bauches heraus und jagen den Staub und die Spreu durch die in Fig. 5. ſichtbare Oefnung O.

Nun noch etwas von dem Gebrauche dieſer Mühle. Will man damit

1. gutes, von Unkraut-Saamen, Treſpen und Twalk reines Getreide blos vom Kaff und Staube reinigen, ſo wird das Brett g. h. Fig. 3. ganz bis an die hintere Wand hinauf geſtellt; will man hingegen

2. mit leichten Körnern, mit Treſpen, Twalk u. ſ. w. untermengtes Korn nicht nur vom Kaff und Staube, ſondern auch von den unvollkommnen Körnern u. ſ. w. reinigen, ſo läßt man das bewegliche ſchräge Brett etwa 3 Zoll weit von der Hinterwand abſtehen und fängt nun ſeine Arbeit an.

Dann jagen die von der rechten zur linken umlaufenden Windflügel, durch den erregten Wind, den Staub und die Spreu oder das Kaff, durch die in der Hinterwand befindliche Oeffnung, Fig. 5. O. und trei-

ben das leichte Korn u. ſ. w. ſo weit zu=rück, daß es auf das ſchräge Brett Fig. 3. k. fällt und darauf herunter und auf der Seite herausrollt; die ſchweren Körner rollen aber auf dem Brette g. h. Fig. 3. herunter und werden von Zeit zu Zeit zur Seite geſchoben.

3. Frägt man nichts darnach, die leichten Körner u. ſ. w. beſonders zu haben, ſo läßt man die Windflügel in eine heftigere Bewegung ſetzen; dann jagen ſie auch das leichte Korn, Treſpen u. ſ. w. durch die mehrberegte Oefnung O. zugleich mit der Spreu hindurch.

Durch die eben beſchriebene Bearbeitung auf der Kornfege wird das Getreide von allem Unrathe, allem leichten Korne, allen Treſpen, Twalk und ſonſtigen Unkrauts=Saamen — mit Ausnahme des Rahls, Radels, ſo voll=kommen gereinigt, daß es durchaus keiner wei=tern Reinigung bedarf. Sollte demnach Rahl darunter ſeyn, ſo muß er, beſonders aus dem Saat=Korne, durch ein Rahl=Sieb fortge=ſchafft werden.

Eine ſolche Kornfege koſtet neu 12 Rthlr. in meiner Gegend. Wollte man, anſtatt des beweglichen Bretts, ein Drath=Sieb nehmen, ſo würde dies die Maſchine um einige Thaler vertheuren, ohne den mindeſten weſentlichen

Nutzen zu ſchaffen, indem ja die Windflügel allen Unrath und alles leichte Korn und Unkrautſaamen ſchon wegjagen.

§. 728.

Wie oft man die Reinigung des ausgedroſchenen Getreides vor- und worauf man dabei Rückſicht nehmen müſſe.

Aus dem im vorigen §. Vorgetragenen erhellet, daß das Worfeln und fernere Reinigen des Getreides Vorkehrungen erfordere und daß auf einer Dröſchtenne, wo ſolches geſchieht, nicht wohl gedroſchen werden könne, weil ſonſt der bei dem Dröſchen unvermeidliche Staub ſich wieder auf das gereinigte Getreide ſenken würde. Es iſt alſo leicht einzuſehen, daß man das zu häufige Reinigen zu vermeiden ſuchen müſſe. Man würde jedoch fehlen, wenn man dies zu weit treiben wollte, und deshalb glaube ich die nachſtehenden allgemeinen Regeln darüber angeben zu müſſen:

1ſte Regel. Wer eine feucht liegende Scheuertenne hat, der muß ſich ſehr hüten, das ausgedroſchene Korn auf ſelbiger lange liegen zu laſſen, damit es nicht feucht und mulſtrigt werde, eben dadurch aber an Güte und Werthe verliere.

2te Regel. Wer eine hinlänglich trockne

Scheuertenne hat, der darf ſo ängſtlich wegen der Reinigung des Gedroſchenen nicht ſeyn: er muß jedoch, bei feuchter Witterung, öfterer an das Reinigen gehen, als bei reiner und trockner, indem die feuchte Luft nicht von dem Korne abgehalten werden kann; dieſe aber dem an der Erde liegenden ſehr leicht Nachtheil bringt.

3te Regel. Auch ſelbſt bei der beſten Scheuertenne und Witterung muß das Gedroſchene nie zu ſehr auf ſolcher ſich anhäufen. Wer demnach auf einer großen Tenne mit zwei und mehrern Schürzen dröſchen läßt, der muß auch mehrmals in jeder Woche reinigen laſſen; wer hingegen nur mit einer Schürze dröſchen läßt, kann bis an das Ende jeder Woche warten. Länger zu warten iſt indeß, in mehr als einer Hinſicht, nicht gut.

4te Regel. Wer, weil er einer gewiſſen Sorte des Strohes bedarf, zur Unzeit an das Reinigen des Ausgedroſchenen gehen muß, verliert oft die zum Ausdröſchen nöthige Zeit und kann dadurch leicht Schaden leiden. Hat er nur eine Scheuertenne, ſo iſt er zu bedauern und muß ſich dann um ſo eher gegen dieſe Unannehmlichkeit dadurch zu ſichern ſuchen, daß er, durch gehörige Ueberſchlagung des für jede Sorte Viehes von Zeit zu Zeit erforderlichen Strohes, ſich in Stand ſetzt, zu

beurtheilen, wann und wie lange er von dieſer oder jener Sorte des Getreides werde dröſchen müſſen. Wer hingegen mehrere Scheuern und Scheuertennen hat — und dies wird wohl auf den meiſten irgend anſehnlichen Oekonomieen der Fall ſeyn — kann die Verlegenheit dadurch abwenden, daß er von jeder Kornart in jede derſelben fahren läßt. Verſäumet er dies, ſo iſt er nicht zu bedauern und mag die Folgen ſeiner wenigen Achtſamkeit und Ueberlegung tragen.

§. 729.

Wie man aus dem Haufen des geworfelten Getreides, vor dem Aufmeſſen, ungefähr beurtheilen könne, wie viel Himten oder Scheffel er enthalte.

Es kann bisweilen daran gelegen ſeyn, im Voraus und vor dem Aufmeſſen des geworfelten Getreides zu wiſſen, wie viele Himten u. ſ. w. der Haufen des geworfelten Getreides enthalte. Man hat z. B. eine Quantität Getreides verkauft und will wiſſen, ob das geworfelte dieſe kompletiren werde, oder nicht, um nöthigen Falls das Fehlende auf einer andern Scheuer nachdröſchen zu laſſen; oder man hat Verdacht auf ſeinen Aufſeher, daß er ſich von dem Geworfelten etwas entwenden laſſe, oder daß er wohl gar ſelbſt etwas davon entwende.

Ich glaube deshalb wohl zu thun, die Methode anzugeben, nach welcher man ungefähr und bis auf wenige Himten beſtimmen kann, wie viel ein Haufen geworfelten Korns, nach Vorabnahme der Treſpen und des unvollkommnen Korns, enthalte.

Man ſtellt einen Stock, Schaufelſtiel u. dgl. in die Erhöhung, oder den Rücken des Haufens, da, wo er am höchſten iſt, bis auf den Tennenboden hinab, und bemerkt die Anzahl der Zolle, welche er in demſelben geſteckt hat. Iſt die Scheuertenne wie gewöhnlich 15 bis 16 Fuß breit, und das Worfeln ordentlich geſchehen, ſo liegen auf ſelbiger ſo viel mal 5 Braunſchw. oder 6 Hildesheimſche Himten, als die Höhe des Rückens Zolle hat. Man wird dies, bis auf wenige Himten, zutreffen ſehen und es iſt demnach nicht ganz unnütz, bisweilen unvermerkt eine ſolche Meſſung anzuſtellen, wenn man ſeine Aufſeher kontrolliren will; höchſt nützlich aber, ſolche vorzunehmen, wenn man, bei einem Kornverkaufe, ſchnell wiſſen will, ob man ſchon genug ausgedroſchen habe.

§. 730.

Die nöthige genaue Aufſicht bei dem Einſacken und Fortſchaffen des gereinigten Korns von der Scheuertenne auf den Kornboden wird angelegentlichſt empfohlen.

Ein Oekonom, der mit vielen rohen und

unmoraliſchen Menſchen zu thun hat, welche meiſtens das Stehlen von Kleinigkeiten für nicht ſehr unerlaubt halten, kann gegen das Entwenden der Kornfrüchte aller Art nicht genug auf der Hut ſeyn. Dies Entwenden geſchieht nun aber am meiſten bei dem Aufmeſſen, Einſacken und Transportiren des gereinigten Getreides von der Scheuertenne auf den Kornboden. Es muß alſo, bei dieſer Gelegenheit, am meiſten aufgepaßt werden.

Man würde ſehr irren, wenn man glauben wollte, man dürfe nur einen zuverläſſigen Mann zum Aufmeſſen auf die Scheuer ſtellen, das Forttragen und Aufſchütten des Korns auf den Kornboden bedürfe aber keiner genauen Aufſicht. Allenthalben iſt vielmehr Aufſicht nöthig und deshalb muß man entweder einen ſichern Menſchen auf den Kornboden ſtellen, der den Weg der Kornträger beobachten kann und in deſſen Gegenwart ſie ihre Säcke leeren müſſen, oder kann man dies nicht, ſo muß der Scheuern-Vogt, oder ein anderer zuverläſſiger Menſch, jedesmal mit den Trägern gehen und die Säcke, in ſeiner Gegenwart, ausſchütten laſſen; auch, ſo oft er von dem Boden geht, ſolchen vorſichtig zuſchließen. Ein gleiches muß auch der auf dem Boden angeſtellte Aufſeher thun, ſo oft er von demſelben, auch nur auf kurze Zeit, ſich entfernt; denn die Träger pflegen nicht allein gern eine Tracht an einen

Abort zu werfen, um ſie am Abend mit fortzuſchleppen, ſondern Knechte und Enken entwenden auch gern Futter für ihre Pferde, ſobald ſie nur irgend Gelegenheit haben, ſich auf den Kornboden zu ſchleichen. Mangel an Vorſicht und Achtſamkeit kann alſo hier leicht großen Schaden nach ſich ziehen, und letztere iſt deshalb nicht genug zu empfehlen.

Zweiter Abſchnitt.

Von der vorſichtigen Aufbewahrung des gereinigten Getreides aller Art.

§. 731.

Einleitung.

Eins der wichtigſten Stücke bei dem Landhaushalte iſt unſtreitig die vorſichtige Aufbewahrung des mit Mühe und Fleiß gewonnenen Getreides und deſſen Sicherung gegen alle Beſchädigungen und Entwendungen, weil in dem Getreide, der Regel nach, das größte und ſo manchen Gefahren ausgeſetzte Kapital ſteckt. Ein guter Oekonom muß demnach auch wiſſen:

1. wie er die Aufbewahrungs-Böden zweckmäßig einrichten ſoll, um das Getreide gegen das Verderben aller Art, gegen die ihm nachſtrebenden Feinde und gegen Entwendungen zu ſichern und
2. wie er zu gleichem Zwecke die Kornböden und Kornbette ſelbſt behandeln und unterhalten müſſe, und

3. welche genaue Aufſicht auf die Kornbö-
den nöthig und wie ſolche gehörig anzuſtel-
len ſey.

Es ſoll deshalb von allen dieſen Stücken in
beſondern Kapiteln gehandelt werden.

Erſtes Kapitel.

Von der zweckmäßigen Anlegung und Einrichtung der Kornböden.

§. 732.

Wo und wie gute Kornböden angelegt werden müſſen.

Bey der Anlegung der Kornböden ſind folgende Zwecke hauptſächlich zu berückſichtigen:

1. daß das Korn darauf gegen das Verderben geſichert ſey;
2. daß jede Entwendung möglichſt verhütet werde, und
3. daß die Kornfeinde aller Art davon entfernt bleiben; endlich
4. daß ſie völlig dicht ſeyn, gehörigen Raum haben und der Platz auf ſelbigen ſo wenig, als möglich, beſchränkt und beengt ſey, damit man nach allen Stellen derſelben bequem kommen könne.

Des erſten Zwecks halber muß jeder Kornboden an einem Orte angelegt werden, wo er gegen

alle feuchte und ſchädliche Ausdünſtungen geſichert iſt. Er ſollte daher nie über den Stallungen und nie an einer feuchten Stelle angelegt werden, indem ſich ſonſt die Dünſte von unten in die Getreide = Bette ziehen und deren Verderben veranlaſſen. Da dies jedoch nicht wohl vermieden werden kann, man ſie vielmehr häufig über den Pferde= und Schweineſtällen findet, oder anlegen muß, ſo iſt die Vorſicht zu gebrauchen, daß man wenigſtens die zunächſt über ſolchen liegenden mit einem doppelten Dielenboden verſehe, um die Dünſte des Viehes abzuhalten. Wenn man es zwingen kann, muß man ſie ſo legen, daß die langen Seiten derſelben gegen die trockenſten Winde kommen, z. B. die eine gegen Nordoſt, die andere gegen Südweſt, damit der regnigte Nordweſtwind nicht den Staubregen durch die Gitter jage. Doch richtet ſich dieſe Lage nach dem Lokal und es kann an manchen Orten beſſer ſeyn, die langen Seiten nach andern Winden zu richten.

Ein guter Kornboden muß ferner mit einem dichten Dache verſehen ſeyn, welches weder dem Regen, noch dem feinen Schneegeſtöber, den Zutritt auf den Boden bei Windſtürmen erlaubt. Ein Bohlendach iſt demnach hier das beſte, nächſtdem aber ein mit Zungen und guten Ziegeln verſehenes Dach. Dies letzte muß aber ſehr gut eingekalkt ſeyn und fleißig nachgeſehen werden, um, ohne Aufſchub, jede Beſchädigung zur rechten Zeit repa=

riren zu laſſen. Ein Rohr- oder Stroh-Dach würde freilich im Sommer die Hitze beſſer abhalten; allein, der Feuersgefahr und der Wandelbarkeit wegen, iſt es doch nicht zu empfehlen. Nächſtdem muß aber auch, des dritten Zwecks wegen, jeder gute Kornboden überall Licht und Zugluft haben, weil durch die letzte die böſen Kornfeinde am beſten abgehalten werden. Es müſſen folglich eine Menge Luken oder Luftlöcher angebracht werden und zwar ſo, daß die Luft vor allen Dingen dicht über den Boden und die Bette ſtreiche. Die Luken müſſen aber, um die Vögel aller Art entfernt zu halten, mit hinlänglich dichten Gittern von Holz- oder Drathwerk und, um nöthigen Falls allen Regen und Schnee abzuwenden, mit dichtſchließenden Klappen verſehen ſeyn, welche nach innen aufgemacht werden können. Dieſe haben vor den nach außen aufgehenden Klappen den Vorzug, daß ſie

1. die durchziehende Luft mehr nach dem Boden und auf die Kornbetten hinlenken;

2. daß ſie bequem auf- und zugemacht und, bei der gehörigen Vorrichtung, leicht enger und weiter geſtellt werden können, und

3. daß ſie dem Verderben ſo leicht nicht ausgeſetzt ſind, als die auswärts gehenden, welche, da die Kornböden meiſtens in den Dächern an-

gebracht ſind, durch den Tropfenfall, ſonſt aber durch den häufiger an ſie ſchlagenden Regen, leicht verfaulen.

Zur Verhütung aller Entwendungen muß der Kornboden mit ſehr feſten Thüren und nicht zu öffnenden Schlöſſern verſehen ſeyn, und man muß ſelbſt die beſten Schlöſſer von Zeit zu Zeit abändern laſſen, weil ſchlaue Gauner ſich ſonſt leicht Schlüſſel dazu zu verſchaffen wiſſen und dann mit Bequemlichkeit Korn entwenden, wenn man auch den eigentlichen Schlüſſel noch ſo gut verwahrt.

Führt eine mit Dielen beſchaalte Treppe zu dem Boden, ſo muß die Beſchaalung recht feſt gemacht und doch von Zeit zu Zeit nachgeſehen werden, ob ſie noch dicht ſey. Eigene Erfahrung hat mich von der Nothwendigkeit aller dieſer Vorſichts-Maaßregeln überzeugt, insbeſondere auch von der Nöthigkeit des letztern. Auf einer der Oekonomieen, denen ich nach und nach vorſtand, war ein ganz feſter und mit einem guten Schloſſe verſehener Kornboden über dem Wohnhauſe. Es waren jedoch mehrere zu dieſem Schloſſe paſſende Schlüſſel verloren gegangen. Ich hielt, als über denſelben beſtellter Aufſeher, die mir anvertrauten Schlüſſel auf das vorſichtigſte an mir, und dennoch merkte ich immer, daß Korn geſtohlen war. Zufälligerweiſe hörte ich einſt, von einer unter dem Korn-

boden ſchlafenden Tagelöhnerin, daß es Nachts auf dem Boden ſpuken müſſe. Ich ahndete bald, daß dies ein Geſpenſt von Fleiſch und Bein ſey und war alſo darauf bedacht, ſolches zu fangen. Ich verſprach der Tagelöhnerin ein gutes Trinkgeld, wenn ſie mich rufen würde, ſobald es wieder ſpukte. Dies wirkte und ſie kam bald, mir einen neuen Spuk anzuzeigen. Mit einer ſogenannten Blendlaterne verſehen, eilte ich dem Boden zu, fand bald das Geſpenſt bei einem Erbſenhaufen mit Einſacken beſchäftigt und ſtörte es auf eine unangenehme Weiſe in ſeiner Emſigkeit. Bei näherer Unterſuchung fand ſich, daß einer der Knechte einen der verlornen Schlüſſel gefunden und ſich deſſen mehrmals zum Kornentwenden bedient hatte. Das Schloß wurde abgeändert und das Stehlen und Spuken hatte ein Ende. Ein anderer Kornboden war über dem Schweinehauſe und hatte einen mit Brettern beſchaalten Aufgang. Auch hier merkte ich Kornentwendung. Ohne irgend einem Menſchen etwas davon zu entdecken, ließ ich alſo mich, an einem mondhellen Abende, vom Erſcheinen zum Abendeſſen, unter dem Vorwande einer Unpäßlichkeit, entſchuldigen und mich von einem Vertrauten auf dem Kornboden einſchließen. Gegen die Zeit, wo alles ſich zur Ruhe begeben hatte, hörte ich etwas heranſchleichen. Ich verbarg mich, um nicht etwa ſichtbar zu werden, unter dem Dache, hatte mich aber zu-

vor mit einem derben Ochſenziemer verſehen. Mein Nachtwandler kam näher und machte ſich glücklich an das Getreide-Bette, in deſſen Nähe ich mich gedrückt hatte. Mit größter Thätigkeit ſuchte er einen Sack anzufüllen, wurde aber, bei ſeiner krummen Stellung, durch einen wohlangebrachten Hieb, in ſeiner Thätigkeit ſo nachdrücklich geſtöhrt, daß er, wie vom Donner gerührt, zuſammenſtürzte und knieend ſein weiteres Schickſal erwartete. Eine nachdrückliche Züchtigung auf der Stelle brachte ihn zum Reden und es ergab ſich, daß es der Schweineknecht war.

Ich ließ mir von ihm den geheimen Aufgang zeigen und es fand ſich, daß ein Brett von der Treppenbekleidung losgeſprengt und ſo künſtlich eingerichtet war, daß es, nach der Entwendung, wieder zwiſchen die feſten hineingeſchoben und hinlänglich befeſtigt werden konnte, um keinen Verdacht zu erregen.

Ich gieng durch die heimliche Thür mit dem reumüthigen und abgebläueten Diebe herab, ließ demſelben am andern Morgen, andern zum Beiſpiele, eine nochmalige öffentliche Züchtigung geben und jagte ihn dann fort, um ihm auf immer die Gelegenheit zu neuen Diebereien auf der Oekonomie zu benehmen; die Treppenbeſchaalung aber doppelt feſt machen und von dieſer Zeit an hörte das Stehlen auf.

Wie oft mögen, in abergläubiſchen Zeiten, dergleichen Geſpenſter und, bei unvorſichtigen Aufſehern, mit entwendeten Schlüſſeln verſehene Knechte und Tagelöhner, zum größten Nachtheile der Herrſchaft, nicht ihr böſes Weſen lange in Sicherheit getrieben haben!

Um das Verfertigen von Nachſchlüſſeln zu verhüten, muß man

1. nie die Schlüſſel zu den Kornböden an Leute geben, auf deren Redlichkeit und Vorſicht man ſich nicht ganz vollkommen verlaſſen kann; man muß

2. die Schlüſſel an einen beſtimmten Ort in ſeinem Zimmer hinhängen oder hinlegen, und das Zimmer ſtets vorſichtig verſchließen, ſobald man ſich davon entfernt; auch die Schlüſſel

3. nie in den Schlöſſern ſtecken laſſen, auch ſelbſt dann nicht, wann man auf dem Boden ſeine Geſchäfte beſorgt;

denn abgefeimte Böſewichte dürfen nur der Schlüſſel auf einen Augenblick habhaft werden, um ſich Nachſchlüſſel zu verſchaffen. Sie drücken nämlich den Bart, oder das Blatt, des Schlüſſels, in ein dazu in Bereitſchaft gehaltnes Stück Wachs ab und mehr bedarf es nicht, um einen gleichen Schlüſſel nach dieſem Abdrucke verfertigen zu laſſen. Selbſt bei der Wahl des

Schloſſers, von welchem man die Schlöſſer zu dem Kornboden machen läßt, muß man, zu gleichem Zwecke, vorſichtig ſeyn, damit dieſer nicht etwa mehrere Schlüſſel zu den Schlöſſern verfertige und ſie nicht in gefährliche Hände bringe.

Der Fußboden des Kornbodens muß gehörig dicht ſeyn, damit das Korn nirgends durchfallen könne. In dieſer Rückſicht iſt ein guter Eſtrich allen Dielenböden vorzuziehen. Da indeß die wenigſten Gebäude feſt genug ſind, um einen ſo ſchweren Eſtrich zu tragen, ſo werden überall die Dielenböden vorgezogen. Bei deren Anlegung muß nun vor allen Dingen dahin geſehen werden, daß die Dielen erſt ganz austrocknen, bevor ſie feſtgenagelt werden, weil ſie ſonſt, nach dem Feſtnageln, beträchtlich zuſammentrocknen und breite Ritzen dazwiſchen entſtehen; ſo daß ſelbſt dann das Korn noch durchfällt, wenn ſie auch, wie es der Schreiner nennt, mit Nuth und Feder zuſammengeſetzt ſind.

Hat man ſie hinlänglich austrocknen laſſen, ſo hat man dies nicht zu beſorgen.

Die Zuſammenſetzung mit Nuth und Feder iſt übrigens gar ſehr zu empfehlen, weil ſie das Werfen der Dielen am beſten hindert, indem ſie den Dielen die Freiheit läßt, ſich bei feuchter Witterung etwas auszudehnen, welches auch ſelbſt bei den trockenſten Dielen nicht unterbleibt;

da das Tannenholz dem Einfluſſe der Witterung ſtets unterworfen bleibt.

Alles, was den Raum auf den Kornböden verengt, muß übrigens auf alle Weiſe entfernt werden. Sind ſie deshalb unter dem Dache anzulegen, ſo muß dies mit einem liegenden Dachſtuhle verſehen werden, indem nichts die Arbeiten auf dem Kornboden mehr hindert und erſchwert, als die vielen Ständer des ſtehenden Dachſtuhls und gar viel darauf ankommt, daß man, nicht nur bei dem Umſtechen des Korns, ſondern auch bei dem Auf- und Abbringen, durch keine Gegenſtände behindert werde. Wenn man Platz genug hat, iſt es gut, bei Berechnung des Bodenraums 1 □Fuß auf jeden Braunſchw. Himten zu rechnen, zur Noth kann man aber auch mit 1 □Fuß auf einen Berl. Scheffel auskommen.

1ſte Bemerk. Manche übervorſichtige vermeintliche Oekonomen, welche keinem Menſchen trauen, treiben es wohl gar ſo weit, den Kornboden wie einen Depoſiten-Kaſten zu behandeln, ihn mit 3 verſchiedenen Schlöſſern zu verſehen und die Schlüſſel dazu an 3 verſchiedene Perſonen zu geben, damit keiner, ohne den andern, dazu kommen könne. Dieſe Methode iſt aber auf keine Weiſe zu empfehlen, weil ſie einen vierten Menſchen erfordert, der die drei Schlüſſel-Herrn zu-

ſammenhole, ſo oft Korn auf- und abgemeſſen werden ſoll, indem man doch nicht wohl verlangen kann, daß ſie immer bei einander ſeyn ſollen, ja ſelbſt leicht ein Verdacht daraus entſtehen könnte, wenn ſie zu häufig bei einander wären. Völlig unzureichend wird aber dieſe vermeinte Vorſicht, wenn die drei Schlöſſer in eine Krampe gehängt werden, weil dann ein ſchlauer Dieb nur die Krampe auszuwuchten braucht, um, ohne die drei Schlüſſelhalter, auf den Kornboden zu kommen, wenn, wie es meiſtens der Fall iſt, die Krampe nicht recht vorſichtig vernietet und blos in einen Balken oder Ständer getrieben iſt. Es wird alſo ein Krampenwächter wieder nöthig ſeyn; da aber dieſer leicht ſelbſt zum Krampenwuchter werden kann, ſo muß auch er unter Aufſicht gehalten werden und der letzte Aufſeher muß dann der Herr ſelber ſeyn. Wer allzuviel Mißtrauen bezeigt, bewirkt ſehr oft dadurch, daß ſeine Untergebenen, aus gerechtem Unwillen, ein Verdienſt darin ſetzen, die emſigſte Vorſicht zu hintergehen und auf Kniffe und Schelmereien verfallen, worauf ſie, bei bewieſenem Zutrauen, nicht gerathen ſeyn würden.

2te Bemerkung. Wer ſich, durch die gewöhnlichen Vorhängeſchlöſſer, gegen Entwendungen aus den Scheuern, oder von den Kornböden

zu ſichern glaubt, der irrt ſehr. Kauft er in Fabriken gemachte Schlöſſer, ſo darf ein anderer nur eben ein ſolches Schloß kaufen, um den Schlüſſel zu dem vor die Scheuer oder den Kornboden gehängten Schloſſe zu bekommen, da alle nach einer Form gearbeitet und auf gleiche Art, und zwar ſehr kunſtlos, eingerichtet werden.

Viele der gewöhnlichen Hängeſchlöſſer ſpringen auch auf, ſobald man mit einem Hammer, oder Handbeile, auf den Nacken des Bügels ſchlägt, welcher durch den Krampen gehängt wird, oder laſſen ſich gar leicht aufſprengen, wenn man den Haken einer Kette in die Oeffnung, oder halbe Rundung des Bügels, hängt und dann, mit einem heftigen Rucke, die Kette anzieht. Es iſt deshalb der Mühe werth, eine Art Vorhängeſchlöſſer bekannt zu machen, welche keiner, ohne den dazu gemachten Schlüſſel, öffnen kann. Dieſe verfertigt ein geſchickter Schloſſer in dem Gräflich von Veltheimſchen Dorfe Harbke, unweit Helmſtädt, und richtet jedes derſelben im Innern anders ein; macht dann aber für jedes gleich zwei Schlüſſel, weil die Schlöſſer durchaus zerſchlagen werden müſſen, ſobald der Schlüſſel verloren geht, da keins derſelben, weder durch einen Dietrich, noch durch einen Hakenſchlüſſel, geöffnet werden kann.

Es hat ſich jedoch gefunden, daß man durch weiche Holzſpäne, die man in der Büchſe hin- und hergerückt hat, die Form des Schlüſſels herausgebracht und ſich auf dieſe Art Nachſchlüſſel zu verſchaffen gewußt hat.

3te Bemerkung. Noch eine ſehr ſinnreich ausgedachte Art der Korn-Entwendung hat man da zu befürchten, wo unter dem Kornboden ein Raum iſt, zu welchem jeder, oder auch nur das männliche Geſinde, leicht kommen kann. Hier merken ſich die Korndiebe bald die Plätze, wo die Kornbette liegen. Unter dieſen bohren ſie nun mäßig weite Löcher durch den Boden und verſehen ſolche mit Stöpſels. Sobald ſich nun Gelegenheit dazu darbietet, ziehen ſie die Stöpſels heraus, und laſſen eine Quantität Korn hindurchlaufen, verſtopfen dann aber alle Löcher vorſichtig wieder. Dieſe Art der Dieberei, welche einer meiner Freunde kennen zu lernen Gelegenheit hatte, entdeckt man am beſten, wenn man dafür ſorgt, daß die Bette immer genau geebnet werden. — Sieht man dann, daß, von Zeit zu Zeit, kleine Dimpels, oder trichterartige Vertiefungen in dem Bette entſtehen, ſo kann man auch ſicher darauf rechnen, daß die Spitzbuben-Induſtrie hier ihr Weſen treibe und hat Urſache, alles genau unterſuchen zu laſſen.

4te Bemerk. Zur Aufbewahrung der leeren

Kornſäcke iſt es gut, ein beſonderes Behältniß auf dem Kornboden anzulegen, welches verſchloſſen werden kann; denn das Aufhängen der Säcke über die Queerriegel, und ſonſt, reicht zur Verhütung der Entwendungen nicht hin, und wenn man den Boden auch noch ſo gut verſchloſſen hält, weil es gar zu leicht iſt, einen Sack heimlich mit fortzunehmen.

§. 733.

Welche Geräthſchaften auf einem gut eingerichteten Kornboden vorhanden ſeyn müſſen.

Auf einem Kornboden ſind mancherlei Arbeiten nöthig, welche wir in dem Folgenden kennen lernen werden. Die dazu erforderlichen Geräthſchaften ſind dieſe:

1. einige Beſen, um die vor allen Dingen erforderliche Reinlichkeit auf dem Kornboden zu erhalten und auch das Korn zuſammenkehren zu können;
2. einige hölzerne Schaufeln, theils zum Zuſammenbringen, theils zum Umſtechen der Kornbette, theils aber auch zum Einſchütten des Korns in die Gemäße;
3. alle in der Gegend üblichen Korngemäße vom kleinſten bis zum größeſten, weil der eine lieber nach dieſem, der andere lieber nach an-

derem Gemäß kauft; auch nicht ſelten Korn-Zinspflichtige nach eignem herkömmlichem Gemäße abzuliefern pflegen;

4. Eine Waage, um alles Korn, was man nach der Mühle ſchickt, und das davon gemachte Mehl, Schroot und dergl. darauf wägen und ſich gegen die Kniffe der Müller dadurch ſichern zu können;

5. ein Streichholz, um es bei dem Meſſen zu gebrauchen;

6. ein Raal-Sieb, um in den Gegenden, wo dies böſe Unkorn iſt, ſolches auszuſieben.

7. Eine Staubmühle oder Kornfege, damit das zur Ausſaat beſtimmte Getreide von dem kleinen Unkraut-Saamen, z. B. Wucherblumen-Saamen u. dgl. vor dem Ausſäen nochmals gereinigt werden könne. Beſſer geſchieht aber dies Reinigen an einem andern Orte, doch immer ſo, daß der Unkrauts-Saamen nicht in die freie Luft fliege und ſich, im Dünger, nicht wieder mit in das Land ſchleppe. Vorzüglich nöthig iſt dieſe Vorſicht aber da, wo man fremdes Saatkorn ſäen will, damit nicht neue Unkräuter mit ausgeſäet werden.

8. Ein Sackwagen, um die gefüllten Säcke darauf, leicht und ohne Beſchädigung, an die Bodentreppen und an das Windeſeil zu bringen.

§. 734.

Die Reinigung der Kornböden und das häufige Unterſuchen der Dichtheit derſelben wird ſehr empfohlen.

Reinlichkeit iſt das wichtigſte Erforderniß bei einem Kornboden und deshalb nicht genug zu empfehlen. Alles, was ſolche hindert, muß auf das ſorgfältigſte entfernt werden, weil der Unrath gar leicht das Ungeziefer herbeilockt und meiſtens die erſte Urſache iſt, wenn ſich die Kornwürmer, Milſen u. dgl. auf dem Kornboden einniſten. Es muß demnach jeder Kornboden fleißig abgekehrt und von Spinnengewebe u. dgl. gereinigt werden.

Nächſt der Reinigung iſt die fleißige Unterſuchung der Dichtheit des Bodens höchſt wichtig; denn es können gar leicht Riſſe darin entſtehen, Aeſte ausfallen u. ſ. w. Nun iſt aber leicht einzuſehen, daß durch irgend beträchtliche Oeffnungen eine Menge Getreides verloren gehen kann.

Da, wo Oelſaat hingelegt werden ſoll, ſind ſelbſt ſehr kleine Ritzen ſorgfältig zu verſtopfen, indem die gar kleinen Körnchen ſonſt bei dem Hin= und Hergehen, bei dem Fahren der Säcke, bei dem Umſtechen u. ſ. w. in beträchtlicher Menge durchrieſeln.

Liegen mehrere Böden übereinander und ſind nicht gehörig dicht, ſo entſteht dadurch das Unangenehme, daß eine Getreideart auf eine andere

herabfällt, mithin jede nicht ſo ungemiſcht bleibt, wie ſie ſeyn muß.

§. 735.

Von der Behandlung des Getreides auf dem Kornboden.

Zur vorſichtigen Aufbewahrung des Getreides, und Sicherung deſſelben gegen das Verderben und gegen die Kornwürmer, iſt das fleißige Umſtechen deſſelben auf dem Kornboden das beſte Mittel. Wollte man das auf der Dröſchtenne gereinigte Korn blos auf den Boden hinwerfen und ſich nicht weiter darum bekümmern, ſo würde es leicht mulſtrigt werden, ſich brennen u. ſ. w. durch den Geruch aber bald die böſen Inſekten herbeilocken.

Der Grund hiervon iſt der: das Getreide behält in den Hüllen noch immer einige Feuchtigkeit und zieht, ſelbſt bei dem Dröſchen und Reinigen auf der Tenne, gewöhnlich Feuchtigkeit aus der Luft an ſich, wenn auch die Tenne noch ſo trocken iſt. Eben deswegen muß es nun aber da, wo man hinlänglich Raum hat, Anfangs nicht hoch auf einander geſchüttet und im Sommer wenigſtens alle acht, im Winter aber alle vierzehn Tage, ſämmtlich umgeſtochen werden. Muß man hingegen, wegen Mangel am Raume, es gleich Anfangs hoch auf einander ſchütten, ſo muß es in den erſten Wochen nach der Aufſchüt-

tung deſto fleißiger umgeſtochen werden. Weitzen und Roggen erfordern das häufigſte Umſtechen, nächſtdem Gerſte, Hafer u. ſ. w. Hülſenfrüchte können, wenn ſie trocken ſind, wohl 4 bis 6 Wochen unumgeſtochen liegen.

Liegt das Getreide länger, als ein Jahr, aufgeſchüttet, ſo muß es ſämmtlich wieder über die Staubmühle gelaſſen werden, um es von allem Staube und allen Unreinigkeiten von neuem zu ſäubern, weil das viele Auf- und Abgehen auf dem Boden doch immer Koth und Unrath herbeiführt, der nachher, im trocknen Zuſtande, zu Staube wird und ſich auf die Kornbette legt. Dies Reinigen vom Staube iſt das allerbeſte Mittel, um den ſo gefährlichen Kornwurm abzuhalten.

Sowohl das Umſtechen, als das ſonſtige Reinigen, muß aber unter genauer Aufſicht geſchehen, damit es gehörig geſchehe. Bei dem Umſtechen hat man ein einfaches Mittel, um zu erfahren, daß es völlig und überall geſchehen ſey. Man ſteckt in das umzuſtechende Bette heimlich eine Anzahl Marken, z. B. fingerlange Endchen eines mäßig dicken Stockes, tief und bis auf den Boden, an mehrern Stellen hinein, giebt die Anzahl derſelben dem Arbeiter an und läßt ſich ſolche von ihm nach der Arbeit abliefern. Liefert er ſie alle, ſo kann man ſicher ſeyn, daß er alles gehörig umgearbeitet habe. Vorzüglich iſt aber auch darauf zu achten, daß, bei dem Um-

ſtechen, das zu unterſt liegende obenauf komme, weil dies am meiſten nöthig hat, an die freie Luft gebracht zu werden, um nicht, durch ſeinen mulſtrigen Geruch, den Kornwurm anzulocken.

Um die Zugluft, beſonders in den gefährlichen Sommermonaten, deſto mehr zu verſtärken, ſtellt man in ſelbigen die Klappen vor den Luftlöchern überall ſo, daß der Wind recht über die Betten ſtreicht. Deshalb muß jede dieſer Klappen mit einem Stellholze, welches mehrere Abſätze hat, verſehen ſeyn, um ſie weiter und enger ſtellen zu können. Am beſten iſt es aber, wenn jede Klappe ihre eigene eiſerne Stellſtange hat, welche durch den Rahmen des Gitters geht und mit Abſätzen verſehen iſt, weil die Stellhölzer leicht wegfallen, wenn nur irgend Wind weht und dieſer die Klappen bewegt, alsdann aber die Klappen ganz zufallen, folglich oft wieder aufgeſtellt werden müſſen, wenn der Luftzug überall gehörig unterhalten werden ſoll, dies aber häufig verſäumt zu werden pflegt. Die wenigen Koſten, welche die eiſernen Stellſtangen veranlaſſen, bezahlen ſich durch die Erſparung mancher Arbeit bei dem Aufſtellen, hauptſächlich aber dadurch, daß ſie das Zufallen der Klappen verhüten, welches ſehr nachtheilig werden kann.

1ſte Anmerkung. Man könnte glauben, es ſey beſſer, dem Arbeiter die Zahl der Marken, die man in das Bette geſteckt habe, nicht anzu-

ben, weil er dann deſto emſiger ſuchen werde; allein die Erfahrung hat mich belehrt, daß die Arbeiter vorſichtiger ſind und deſto kleinere Portionen in die Schaufel nehmen, wenn ſie wiſſen, wie viele Marken ſie abliefern müſſen und dies iſt gerade das beſte; denn wenn der Arbeiter zu viel auf die Schaufel nimmt, ſo wird bei weitem nicht alles ſo gut an die Luft und das Unterſte nicht ſo vollkommen obenauf gebracht, als wenn er kleinere Portionen nimmt und ſolche anwirft.

2te Anmerkung. Ohne das Einſtecken der Marken kann man gar leicht von den Arbeitern hintergangen werden, indem ſie, nach der Arbeit, das Bette wieder ebnen und zuſammenbringen und man ihm dann nicht anſehen kann, ob auch alles umgeſtochen worden ſey; alſo Anfangs und ſo lange ſie unter Aufſicht ſind, recht emſig arbeiten, nachher aber, wenn man ſie auf dem Boden einſchließt und allein läßt, indem man doch nicht immer bei ihnen ſtehen kann, ſich niederlegen und, um ihre Faulheit zu verbergen, den Raum zwiſchen dem alten und dem neuangefangenen Bette, von dem äußerſten Ende des alten her, wieder ausfüllen, wenn das Bette nicht lang iſt, oder aber, letztern Falls, das abgeſtochene wieder an das Bette anwerfen, mithin einen großen Theil umzuſtechen unterlaſſen, welches man

nicht bemerken kann, wenn alles wieder geebnet iſt. Man muß deshalb nie leiden, daß die Umſtecher das bei dem Umſtechen zu machende neue Bette zu nahe bei dem alten anfangen, ſondern ſie anhalten, das Korn, womit ſie den Anfang des neuen Bettes machen, weit genug hinzuwerfen und nun immer ſo fortzufahren. Eben deshalb muß man aber auch zwiſchen zwei und zwei Betten Platz genug laſſen, damit das Umſtechen zweckmäßig geſchehen könne.

Man hat auch wohl die Methode, daß man das umzuſtechende Bette von dem Arbeiter erſt in Form eines Prisma oder eines gewöhnlichen Grabhügels zuſammenbringen und dann wieder auseinander und auf eine neue Stelle bringen läßt, damit alles recht durch einander komme; allein wer ſich der Marken bedient, kann dieſe doch immer Zeit wegnehmende Arbeit ſparen und doch ſeinen Zweck erreichen. Am beſten iſt es jedoch, zuverläſſige und geübte Arbeiter zum Umſtechen zu gebrauchen und einen ertappten Faullenzer derb zu beſtrafen.

§. 736.

Wie und wie hoch man die Bette anlegen, und warum man ſie jedesmal, nach dem Abmeſſen einiger Früchte von ſelbigen, nach dem Umſtechen u. ſ. w. wieder ebnen müſſe.

Wie hoch man die Kornbette anlegen müſſe,

kann nicht beſtimmt angegeben werden, weil der minder oder mehr beengte Raum des Bodens dabei mit in Betracht kommt. Jedes Bette muß aber nothwendig ſo angelegt werden, daß man von allen Seiten an ſolches gelangen könne und, wo der Raum es erlaubt, da thut man wohl, die Bette von dem friſchausgedroſchenen und aufgeſchütteten Getreide nicht über einen halben Fuß hoch und die des, nach und nach, durch fleißiges Umſtechen, trockner gewordenen Korns nicht über 1½ Fuß hoch zu machen, in die hohen Betten deshalb, weil darin das Korn leichter mulſtrig wird, der Wurm ſich leichter einniſtet, als in minder hohen.

Jedes der Bette muß auch, nach jedesmaligem Umſtechen, Ab- oder Zumeſſen, genau wieder geebnet und es muß der Tag, wann ſolches geſchehen, mit einem Stocke oder Schaufelſtiele darauf geſchrieben und dann auf dem Rande rund herum eine Rille oder ein Strich gezogen werden. Dies iſt das beſte Mittel, um den Entwendungen bald auf die Spur zu kommen; denn ſonſt würde es beſſer ſeyn, das Getreide in einer unebnen Oberfläche liegen zu laſſen, weil auf ſolche die Luft offenbar beſſer wirkt, als auf eine ebene, indem ſie mehr Berührungs-Punkte findet.

Das Ebnen der Bette hat aber, außer dem erwähnten Nutzen, noch einige andere. Es ſetzt nämlich den Aufſeher in den Stand, ſofort zu

bemerken, wenn eine Ritze, oder eine ſonſtige Oeffnung unter dem Bette, in dem Fußboden entſtanden iſt, indem über ſolche Oeffnung gleich eine trichterförmige Vertiefung in ſelbigem entſteht. Dieß iſt, wie wir in der 3ten Bemerk. des 732ſten §. geſehen haben, beſonders da wichtig, wo die Kornböden über den Viehſtällen oder andern offenen Räumen angelegt ſind.

Ferner ſetzt das Ebnen des Bettes den vorſichtigen Aufſeher in den Stand, gleich zu bemerken, ob in irgend einer Gegend deſſelben durch das nicht hinlänglich dichte Dach, Waſſer darauf getröpfelt ſey, weil auch ein ſolcher Tropfenfall eine kleine Vertiefung bildet. Dieſer Vortheil iſt aber nicht geringe, indem, auch bei der fleißigſten Unterſuchung des Daches, doch leicht ein Sandloch in einem Dachſteine überſehen ſeyn, oder auch nach der Reparatur ein Ziegel verwittern und Kalk abfallen kann. Wird nun aber das Durchregnen an der kleinen Vertiefung des Bettes nicht bemerkt, ſo bleibt es leicht unentdeckt, weil die Feuchtigkeit ſich gleich zu Boden ſenkt und ſich in einem größern oder geringern Umfange unten in dem Bette vertheilt. Es entſteht alsdann leicht ein beträchtlicher Schaden. Das angefeuchtete Getreide fängt nämlich in Kurzem an zu keimen und wächſt wie ein Kuchen zuſammen; ja, wenn es irgend lange in dieſem Zuſtande liegen bleibt, wird es mulſtrig und

theilt dem Bette, in einem ziemlichen Umfange, leicht einen übeln Geruch mit.

Es leuchtet demnach hoffentlich ein, daß das jedesmalige Wiederebnen der Kornbette nicht zu unterlaſſen und von dem Aufſeher darauf genau zu achten ſey.

§. 737.

Wie man den Inhalt eines Getreidebettes, der Himten- oder Scheffelzahl u. ſ. w. nach, ungefähr überſchlagen könne.

Es iſt für den Herrn einer Oekonomie, ja ſelbſt für den Verwalter, ſehr nützlich, zu wiſſen, wie viel Korn jeder Art er auf ſeinem Boden liegen habe und es müſſen deshalb, in einem guten Haushalte, genaue Auf- und Abmeſſungs-Regiſter geführt werden.

Da jedoch weder Herr noch Verwalter immer ſelbſt bei dem Auf- und Abmeſſen zugegen ſeyn können, ſondern dies einfache Geſchäft meiſtens den Schreibern überlaſſen wird und es leicht möglich iſt, daß dieſe, aus Nachläſſigkeit und andern Urſachen, unrichtig anſchreiben, ſo iſt es auch gut, zu wiſſen, wie man, ohne wirkliches Nachmeſſen, die Menge des aufgeſchütteten Getreides ziemlich genau berechnen könne.

Dies geſchieht nun auf folgende Art:

1. Man hält die Arbeiter und Untergebenen da-

hin an, jedes Kornbette in Form eines Vierecks und überall gleich hoch zu halten. Iſt dies gehörig geſchehen, ſo mißt man

2. die Länge, Breite und Höhe deſſelben ſo genau, als möglich, und multiplizirt den Inhalt der gemeſſenen Linien mit einander, dann bekommt man den Kubik-Inhalt nach Fuß, oder beſſer, nach Zollmaaß. Weiß man nun

3. wie viel Kubikzoll ein Himten oder Scheffel enthalte, und dies muß ein guter Oekonom wiſſen, ſo darf man nur die Anzahl der Kubikzolle des Bettes mit der Zahl der Kubikzolle eines Himtens ꝛc. dividiren, um die Menge der Himten ꝛc., welche in dem Bette ſtecken, herauszubringen. Da jedoch

4. die Seiten eines Kornbettes nicht ſenkrecht ſind, ſondern ſchräg ablaufen, ſo muß man auch hierauf Rückſicht nehmen und die Schräge mit in Anſchlag bringen. Dies geſchieht auf folgende einfache Weiſe: da nämlich dieſe Abſchrägung von ſelbſt überall gleich wird, wenn das Bette gehörig geebnet iſt, ſo darf man bei der Meſſung der Länge und Breite nur auf der einen Seite von dem obern und auf der andern von dem untern Rande des Bettes zu meſſen anfangen, weil die beiden Abſchrägungen, wenn man ſie auf einander legen könnte, einen viereckigten Strich bilden würden, welcher gerade ſo breit wäre, als die Grundfläche der ei-

nen Abſchrägung iſt. Das Meſſen ſelbſt aber iſt bei kleinen Betten ſehr leicht, indem man nur den Maaßſtab auf das Bette an einer Seite bis an den obern Rand zu legen und da, wo man bis auf den Boden meſſen will, nur eine mit einer kleinen zugeſpitzten Bleikugel verſehene Linie vom Maaßſtabe bis auf den untern Rand des Bettes herablaſſen darf. Bei größern geſchieht es aber dadurch, daß man dieſe Linie mit dem obern Rande parallel hält und ſo auf den Maaßſtab die zugeſpitzte Kugel herabhängen läßt, wenn man nämlich von dem einen der untern Ränder auf dem Fußboden zu meſſen angefangen hat und bis in die Gegend des gegenüberſtehenden obern Randes gekommen iſt.

Ein Beiſpiel wird dies deutlicher machen. Mein Bette ſey 180 Zoll Rheinländiſch lang und 62 Zoll breit, wenn es auf die vorgeſchriebene Art gemeſſen worden. Es habe dabei 18 Zoll Höhe.

Länge 180 Zoll
Breite 62 —

360
1080

Quadrat-Inhalt. 11160 □ Zoll
Höhe 18 —

89280
11160

Kubik-Inhalt 200,880 □ Zoll.

Ein Braunſchweigſcher Himten hält 1848 $\frac{7}{48}$ oder 1848 $\frac{1}{7}$ Kubikzoll. Um nun hiermit zu dividiren, muß ich alles zu $\frac{1}{7}$ machen; folglich nicht nur die Kubikzolle des Himten, ſondern auch die Kubikzolle meines Bettes mit 7 multipliziren und dann eins ins andere dividiren; alſo

200,880 □ Zoll des Bettes
mit 7 multiplizirt, giebt

1,406,160 ſiebtel Kubikzoll
1848 $\frac{1}{7}$ Kubikzoll des Himtens

geben 12,937 ſiebtel Kubikzoll.

Wirklich in einander dividirt

12937 | 1406160 | 107 $\frac{11961}{12937}$ od. et. $\frac{11}{12}$ Hpt.
12937 . .

102,460
90559

11961

den Kubik-Inhalt des Bettes nach Himtenzahl, und dieſe 107 $\frac{11}{12}$ Himten geben, mit 6 dividirt, 17 Malter und 5 $\frac{11}{12}$ Himten.

1ſte Anmerkung. Man glaube nicht etwa, daß die obige Berechnung eines Kornbettes eine überflüſſige Sache ſey, wenn Auf- und Abmeſſungs-Regiſter geführt werden; denn es können dabei auch Irrthümer und Unterſchleife vorfallen und der Eigenthümer hat alſo, durch die obige Berechnung, immer das Mittel in Händen, den Verwalter, oder den Aufſeher

des Kornbodens, bis auf wenige Himten, zu kontrolliren. Er kann dadurch aber auch zugleich erfahren, ob bei dem Aufmeſſen der ſelbſtgeerndteten Früchte der Himten nicht zu arg gehäuft worden iſt, um bei dem Abmeſſen mit dem geſtrichnen Himten deſto beſſer zur Maaße zu kommen, welches die Aufſeher des Kornbodens gar zu gern thun, um deſto eher auslangen und, wenn es ſchlechte Leute ſind, allenfalls, bei Gelegenheit, für einige Malter das Geld in die Taſche ſtecken zu können.

2te Anmerkung. Iſt ein Kornbette ſehr lang und breit, ſo wird man, auch bei der vorſichtigſten Ebnung deſſelben, doch wohl thun, die Höhe an 10, 20 und mehrern Stellen zu meſſen, die 10, 20 und mehrere Höhen-Maaßen zuſammenzurechnen und durch die Anzahl der Meſſungen zu dividiren, um die mittlere Höhe herauszubringen, weil es nicht wohl thunlich iſt, die Fläche überall völlig waſſerrecht oder horizontal zu machen. Geſetzt alſo, ich meſſe an 10 Stellen und bekomme folgende Höhen

18 Zoll		
$17\frac{1}{2}$	— oder $\frac{6}{12}$	6
$17\frac{3}{4}$	— — $\frac{9}{12}$	9
$17\frac{2}{3}$	— — $\frac{8}{12}$	8
$17\frac{1}{6}$	— — $\frac{2}{12}$	2
$17\frac{5}{6}$	— — $\frac{10}{12}$	10
$17\frac{1}{12}$	— — $\frac{1}{12}$	1
$17\frac{3}{4}$	— — $\frac{9}{12}$	9
$18\frac{1}{12}$	— — $\frac{1}{12}$	1
$18\frac{1}{6}$	— — $\frac{2}{12}$	2 Zoll
in allem m. d. Bruch. 177 Zoll		$\frac{48}{12} = 4$ Zoll

Dieſe durch 10, als die Anzahl aller Höhen-Meſſungen, dividirt, giebt $17\frac{7}{10}$ Zoll für die mittlere Höhe, oder die Durchſchnitts-Höhe, womit ich alsdann die Länge und Breite multiplizire.

§. 738.

Die genaueſte Vorſicht bei dem Auf- und Abmeſſen wird, aus Erfahrung, angerathen.

Bei einem irgend beträchtlichen Gute, oder Domainen-Amte, ſind nicht nur ſelbſtgeerndtete Früchte auf- und abzumeſſen, ſondern es ſind auch gewöhnliche Meierzinſen oder ſonſtige ſackfällige Renten zu erheben und abzumeſſen, auch da, wo anſehnliche Brauereien und Brennereien ſind, meiſtens eine Anzahl Früchte zuzukaufen.

Bei dem Aufmeſſen dieſer letztern pflegt man, wenn die auf eins gelieferte Quantität irgend beträchtlich iſt, ſich die Arbeit dadurch zu erleich-

tern, daß man die ſämmtlichen Säcke bei einander ſtellen läßt, alsdann genau zuſieht, ob alle gleich weit und gleich hoch angefüllt ſind und nun diejenigen Säcke, welche am verdächtigſten ſcheinen, mißt, dann aber, wenn dieſe richtig das Angegebene enthalten, die übrigen ungemeſſen ausſchütten läßt.

Dieſe Methode iſt im Ganzen nicht zu verachten; allein es ſind dabei die nachſtehenden Vorſichts-Regeln zu beobachten, wenn man nicht betrogen werden will.

1. Muß man ſich von dem Ablieferer die Malter- oder Himtenzahl angeben laſſen, welche er abliefern will, und ſolche in ſeiner Gegenwart niederſchreiben;

2. muß man ſich gleichfalls die Zahl der Säcke von ihm anzeigen laſſen, worin ſie befindlich ſeyn ſollen, und

3. wie viel Himten jeder Sack enthalten ſolle, und muß auch dies genau anzeichnen. Hat er in jedem Sacke nicht gleich viel, ſo muß man doppelt vorſichtig ſeyn, weil man immer annehmen kann, daß dies nicht ohne Abſicht geſchehen ſey; und muß alſo jeden Sack mit der Zahl ſeiner Himten genau anſchreiben.

4. An das Ausmeſſen muß man nicht eher gehen, bis alle Säcke bei einander auf dem Boden ſind

und bis dahin auch nicht einmal einen derſelben aufbinden.

5. Sind alle bei einander, und in einigen iſt mehr, als in den andern, ſo ſtellt man diejenigen, worin gleichviel ſeyn ſoll, bei einander und mißt von jeder Sorte die verdächtigſten, berechnet dann aber erſt die ganze Quantität genau, ehe man ausſchütten läßt, damit ein Gauner nachher, wenn das Getreide etwa zu einem größern Bette geſchüttet iſt, nicht ſagen könne, er habe mehr geliefert als berechnet worden, welches nicht ſelten geſchieht, weil ſich dergleichen Böſewichter darauf verlaſſen, daß man nicht wieder nachmeſſen könne.

6. Bei dem Ausſchütten ſelbſt läßt man jeden Sack entweder umkehren, oder doch nachſchütteln, damit nicht eine Quantität Körner darin bleiben, welches die Ablieferer gar leicht dadurch zu bewirken wiſſen, daß ſie die Ecken, oder Timpen mit der vollen Hand derb zuſammen kneifen, indem ſie ausſchütten und dann die Säcke gleich zur Seite werfen, oder wohl gar zuſammenwickeln und alle in einen ſtopfen.

7. Dies Beiſetewerfen, oder Ineinanderſtopfen der Säcke erlaubt man alſo nicht, ſondern man läßt jeden ausgeſchütteten Sack auf das Kornbette werfen und zählt am Ende alle Säcke vorſichtig nach. Dies iſt beſonders dann nöthig, wann mehrere zugleich abliefern und man

unvorſichtig genug geweſen iſt, alle zugleich ihre Säcke auf den Boden bringen zu laſſen, ohne ſie auf ſolchem, in gehöriger Entfernung von einander, hinſtellen zu laſſen. Man thut alſo

8. am beſten, dann, wann mehrere Ablieferer zugleich ſich einfinden, die Säcke eines jeden Ablieferers weit genug von denen des andern hinſtellen zu laſſen, damit nicht von den Säcken des einen zu denen des andern etwa einer practiſirt, dafür aber in der Geſchwindigkeit ein leerer Sack unter die bereits ausgeſchütteten geworfen werden könne.

9. Bei dem Nachmeſſen der einzelnen Säcke zählt man jedesmal laut die einzelnen Himten und macht, in Beiſeyn des Ablieferers, mit einem dazu immer auf dem Boden parat gehaltenen Stück Kreide, einen deutlichen Strich auf das Streichholz, ſo oft ein Himten gemeſſen worden, ehe er ausgeſchüttet iſt, oder läßt dies den Meſſer thun, und zeichnet nebenher die Himtenzahl auch auf, damit die Anzahl der Himten nicht abdiſputirt werden könne. Man verbietet zu dem Ende auch alles Schwatzen und Schäkern während des Auf- und Abmeſſens, weil dies nur gar zu gern geſchieht, um den Meſſer irre zu machen.

10. Da, wenn der Inhalt eines einzelnen Himten genau erforſcht und ſolcher gehörig gemeſ-

ſen werden ſoll, ſo viel eingeſchüttet werden muß, daß etwas abgeſtrichen werden könne, ſo fällt nothwendig, wenn ein Sack nachgemeſſen werden ſoll, bei dem mehrmaligen Abſtreichen der einzelnen Himten etwas auf den Boden, welches denn nothwendig gebraucht werden muß, um den letzten Himten des Sackes voll zu machen. Soll nun der Ablieferer nicht einen Vorwand bekommen, den letzten Himten von einem Theile des Bettes ſelbſt mit zu füllen, ſo muß man ſich hüten, das Meſſen zu nahe an dem Kornbette vorzunehmen und, wenigſtens einige Fuß weit von ſelbigem, den Himten oder Scheffel, womit man mißt, hinſtellen, damit das Abgeſtrichne auf keine Weiſe mit dem Rande des Bettes in Berührung komme.

11. Bei dem Einſchütten der Früchte in den Himten muß man nie leiden, daß die Ablieferer mit den Händen das Korn in den Himten oder Scheffel leiſe hineinſtreichen. Dies thun ſie, damit das Korn ſich nicht zuſammendrücken, ſondern loſe und mit vielen Zwiſchenräumen auf einander liegen ſolle. Man muß alſo den Einſchütter anhalten, den nachzumeſſenden Sack raſch einzuſchütten. Aber auch hierbei haben verſchmitzte Ablieferer wieder den Pfiff, daß ſie gern auf das Eiſen des Gemäßes ſchütten, damit es deſto leiſer in den Himten u. ſ. w. falle.

Bei den meiſten Früchten hat dies nicht viel zu bedeuten; allein bei dem Hafer wird es beträchtlich, weil dieſer, wegen ſeiner langen Spitzen, ſich gern ſtaucht und viele Zwiſchenräume veranlaßt, auch zu leicht iſt, um ſich von ſelbſt zu ſetzen, oder zu ſenken.

Findet man demnach einen Schlaukopf, der auf das Eiſen beim Hafermeſſen ſchüttet, ſo leidet man es nicht. Bleibt er aber dabei, ſo muß man Liſt mit Liſt vertreiben und, z. B. wenn es Winter iſt, ſich ſtellen, als ob man vor Kälte ſich genöthigt ſehe, zu trampen oder zu ſpringen, oder, bei guter Witterung, ſich ſtellen, als ob man für Zorn auf den Boden ſtampfte, weil das Anſtoßen an den Himten ꝛc. nicht erlaubt iſt. Man erregt alsdenn, ohne Anſtoßen an den Himten, eine Erſchütterung deſſelben; der Hafer ſenkt ſich und ſo wird des Einſchütters böſe Abſicht vereitelt. Will er ſich darüber beſchweren, ſo kann man ihm mit Recht antworten, man könne das Springen und Trampen ſo wenig laſſen, als er ſein Schütten auf das Eiſen oder die Stange des Himtens. Am Ende wird er ſeiner Schelmerei von ſelbſt müde werden und nach der Ordnung einſchütten.

Bei dem Ab- und Aufmeſſen iſt endlich
12. noch die Vorſicht nöthig, daß, wenn man auf einem Boden auf- und abmeſſen muß,

der über einem oder mehrern andern liegt, man einen Aufſeher beſtelle, der Acht habe, daß bei dem Herauf- und Herabtragen von den andern Böden nichts entwendet werde. Dies iſt vor allen Dingen nöthig, wenn in der Dämmerung, oder wohl gar bei Laternen-Lichte, auf- und abgemeſſen wird, welches, der Regel nach, gar nicht geſchehen muß, aber doch bisweilen, der Umſtände wegen, nicht vermieden werden kann, z. B. bei kurzen Wintertagen, oder wenn Knechte von einer Reiſe ſpät zu Hauſe kommen. Die untere Thür kann, wegen des Auf- und Abtragens, nicht wohl verſchloſſen werden. Es ſchleichen ſich alſo Knechte, oder Enken, leicht, im Dunkeln, auf die untern Böden, wenn keine Aufſicht iſt, und ſtehlen etwas für ihre Pferde, oder die Auf- und Abträger nehmen bei Gelegenheit in den Taſchen, den Hemden, den Stiefeln u. ſ. w. etwas mit fort, welches, wenn es oft in noch ſo kleinen Quantitäten geſchieht, im ganzen Jahre ein Beträchtliches ausmacht.

§. 739.

Welche Vorkehrungen man treffen müſſe, um den Zinsmeiern ꝛc. die Ablieferung unreiner und ſchlechter Früchte abzugewöhnen.

Die Zinsmeier, oder zur Ablieferung ſackfälliger Früchte Verpflichteten, legen es faſt alle

darauf an, den Gutsherrn, oder Erhebungs-Berechtigten, durch Einlieferung ſchlechter Früchte zu betrügen. Sie bringen nicht ſelten halb Treſpen und Lolch, Radel u. dgl. zwiſchen den Roggen und Weizen, unter der Gerſte und Hafer aber meiſtens Twalk, Kaff u. dgl. in großer Menge mit, weil ſie zum Saatkorn und zum Verkauf ſchon das beſte vorabgenommen haben, und den ſogenannten Aechter, oder Ausſchuß, für gut genug halten, um den Gutsherrn damit zu befriedigen. Dies iſt durchaus unerlaubt, da der Korn-Zinspflichtige gutes marktgängiges Korn zu liefern ſchuldig iſt. Merkt man demnach, daß einer der Abliefernden es auf den Betrug angeſehen habe, und findet, bei dem Unterſuchen, daß ein ſolches unreines Korn abgeliefert werden ſoll; ſo läßt man jede Art der Frucht über die Kornfege oder Staubmühle laufen, mißt alsdenn das Gute ab und läßt ihn die Treſpen und das übrige Unzeug wieder einſacken und mit nach Hauſe nehmen, quittirt ihm aber nur über ſo viel, als wirlich an gutem Korne vorhanden geweſen iſt. Will er dies ſich nicht gefallen laſſen und lieber ſein Korn wieder mitnehmen, um anders dafür zu liefern, ſo thut man wohl, ein Paar unverdächtige Zeugen herbeizurufen, in deren Beiſeyn von jeder Sorte des unreinen Getreides eine mäßige Quantität einzuſiegeln und ſie dem einen der Zeugen zum Aufbewahren zuzuſtellen, damit der Zinspflichtige, wenn er recht boshaft iſt, nachher nicht

behaupten möge, er habe gutes Korn abliefern und man ſolches nicht annehmen wollen, dadurch aber nicht Verdruß und Weitläuftigkeiten verurſache. Hat man ein oder einige Mal einen bosshaften Zinspflichtigen, auf eine oder die andere Art, allenfalls mit gerichtlicher Hülfe, zur Ordnung und zu ſeiner Pflicht gebracht, ſo wird dies bald bekannt werden und die übrigen werden ſich ſchon hüten, ähnliche Schelmereien zu unternehmen.

Um ſich nun aber der Gefahr, hintergangen zu werden, nicht auszuſetzen, muß man ſich durch keinerlei Vorwand bewegen laſſen, Abends in der Dämmerung Zinsfrüchte anzunehmen, weil es ſonſt beinahe unmöglich iſt, ohne Betrug davon zu kommen. Eine inſtructive Geſchichte, welche dies in ziemlich helles Licht ſetzt, wird hier hoffentlich am rechten Orte ſtehen. Nachdem ich ſchon ſieben Jahre als Oekonomie-Schreiber gedient hatte, wurde mir die Verwaltung einer Stelle übertragen, wobei hauptſächlich ſackfällige Früchte zu erheben waren. Eines Tages kam ein junger Kerl mit der treuherzigſten Miene von der Welt, in der Dämmerung an, um Zinsfrüchte abzuliefern. Ich machte ihm bemerklich, daß es nicht gebräuchlich ſey, Zinsfrüchte zu ſolcher Tageszeit abzuliefern und anzunehmen, daß er alſo bei ſeinen Säcken bis zum andern Morgen wachen könne, damit nichts davon entwendet werden möge, und daß ich, bei hellem Tageslichte,

dann die Früchte nachſehen und abnehmen wolle. Der Schalk wußte ſich aber ſo gut zu benehmen und eine ſo wahrſcheinliche Geſchichte, wegen ſeiner Verſpätung, zu erzählen, auch die Nothwendigkeit ſeiner baldigen Rückkehr nach Hauſe ſo gut zu ſchildern, daß ich mich, durch ſein gleißneriſches Bitten, bewegen ließ, die Früchte noch wenigſtens auf den Boden zu nehmen. Als ſie hier waren, gieng von neuem das treuherzigſte Bitten um ſofortige Abnehmung derſelben an und ich gab nach, weil ich am folgenden Morgen ohnehin andere Geſchäfte hatte. Der erſte Sack, der mir, wegen ſeiner ungewöhnlichen Länge, beſonders auffiel, wurde zum Meſſen hergenommen. Ich ſah ihn mit der größten Leichtigkeit heranbringen, obgleich 11 Himten Hafer darin ſeyn ſollten. Dies machte mich aufmerkſam. Ich ergriff ihn und fand ihn in Vergleichung der Anzahl der darin ſeyn ſollenden Himten ganz außerordentlich leicht. Mit der größten Neugierde öffnete ich ihn und fand darin ein Gewächs, was dem Hafer ähnlich, aber ganz leicht und ſtachlicht war. Vorſichtig band ich den Sack zu, gab dem Betrüger einige derbe Hiebe zur Aufmunterung für ſeine bewieſene Argliſt und transportirte ihn dann von dem Boden, zwang ihn jedoch, einen der Bodenſchlüſſel mitzunehmen, um dem boshaften Vorgeben vorzubeugen, als wären die Früchte ausgewechſelt.

Demüthig ging der Gaudieb weg und noch demüthiger kam er am andern Morgen zum Meſſen ſeiner Früchte herbei. Der Hafer hatte meine ganze Neugierde erregt. Ihn traf die Reihe mit der Unterſuchung zuerſt. Das leichte, kleine, dem Hafer ähnliche Gewächs war mir völlig unbekannt. Ich erſuchte alſo den Schlaukopf, mich damit bekannt zu machen. Bitten und Drohungen wollten nicht wirken; allein einige wohlangebrachte Hiebe mit ſeiner eignen Peitſche und die nachdrückliche Verſicherung, daß deren mehrere zu Dienſte ſtänden, brachten ihn zum offenherzigen Geſtändniß und nun ergab es ſich: daß der Böſewicht vorſätzlich die Hülſen desjenigen Hafers, woraus bereits Hafergrütze gemacht worden, den Himten zu 1 Sgr. erkauft hatte, um mir ſolche an Statt guten Hafers abzuliefern. Es wird nämlich derjenige Hafer, woraus Grütze bereitet werden ſoll, ganz knochendürre gemacht und dann ſpringen die Hülſen auf der Mühle ab und behalten die Geſtalt eingeſchrümpfter, dem Hafer in etwas ählhlicher Körner, wodurch der Unkundige, der das Gewicht eines Himten Hafers nicht etwas genau kennt, leicht betrogen werden kann, wenn zwiſchen 1 Malter etwa $\frac{1}{2}$ Himten davon gemiſcht iſt, und er bei dem Aufmeſſen nicht genau Acht hat. Hier war zuviel beigemiſcht, alſo der Betrug um ſo leichter zu entdecken.

Nachdem ich alle abzuliefernden Kornarten ge-

nau unterſucht hatte, zwang ich meinen demüthigen Sünder, durch Zuſicherung einer neuen Züchtigung auf den Weigerungsfall, alles untaugliche Korn, insbeſondere den Hafer, auf dem geräumigen Kornboden noch einmal zu worfeln und zu reinigen und es ergab ſich dann, daß unter den angegebenen 11 Himten nur 4 Himten wirklichen Hafers waren. Die Spreu ließ ich ihn in den Sack packen und zog ihn nun, andern zum Beiſpiele und um mich gegen ähnliche Betrügereien zu ſichern, vor das Gericht. Er konnte nicht leugnen, daß er recht eigentlich darauf ausgegangen ſey, mich zu betrügen. Der Züchtigung erwähnte er, entweder aus Schaam, oder in der Ueberzeugung, daß er ſie im gerechten Eifer bekommen habe, nicht, und wurde alſo, da er demüthig Beſſerung verſprach, auch dieſes Bubenſtück nicht ausgeführt hatte, auf meine Fürbitte, nur mit zwölfſtündigem Arreſte bei Waſſer und Brodt beſtraft. Dadurch erreichte ich völlig meinen Zweck. Die Sache wurde allgemein in der Gegend bekannt und nun wagte es keiner mehr, mich in ähnliche Verſuchung zu führen.

Zweites Kapitel.

Von den Kornfeinden, deren Abhaltung und Vertilgung.

§. 740.

Die verſchiedenen Arten der Kornfeinde werden angegeben.

Der Kornfeinde giebt es verſchiedene. Die gefährlichſten darunter ſind die Kornwürmer, wegen ihrer ungeheuren Vermehrung. Man kennt deren in Deutſchland bis jetzo drei Arten. Dieſe ſind

1. der weiße Kornwurm, Wolf in manchen Gegenden, in andern Kornmade, Kornmotte, Kornſchabe, genannt. Dieſer iſt eigentlich eine kleine Raupe, woraus nach der Verpuppung die Phalaene granella Lin., ein Nachtſchmetterling mit vier Flügeln, entſteht. Er macht ſich gewöhnlich aus vier bis acht Körnern, die er, vermittelſt eines feinen Geſpinſtes, zuſammenhängt, eine kleine Wohnung, in welcher er ſich verpuppt und woraus er bis dahin, daß dies geſchehen, auf den Raub ausgeht und die umliegenden Kör-

ner zernagt und verzehrt. Wo er in Menge iſt, ſieht man den obern Theil der Kornbette wie mit einem feinen Geſpinnſte überzogen und mit einer Kruſte gleichſam bedeckt.

2. Zwei Gattungen Curculiones oder Rüſſelkäfer, welche aus einem kleinen Wurme, durch die Verwandlung oder Häutung, zu kleinen Käfern mit Rüſſeln und harten Rüſſeldecken werden und nicht ſelten mit der Hülſe des Korns davon fliegen.

a. Der ſchwarze Kornwurm, Curculio granarius Linn. etwa von der Größe eines kleinen Roggenkorns, wenn er völlig ausgewachſen iſt. Man nennt ihn auch Panzer, Haferrüſſelkäfer, weil er im Hafer am liebſten hauſet.

b. Der rothe Kornwurm, etwas größer als der vorige. Man pflegt ihn auch, nach Verſchiedenheit der Gegenden, Kornreuter, Wiebel, Wippel, Glander, Kornbock, Kornkrebs zu nennen.

Außerdem giebt es noch eine Weizenmotte, die aber Gottlob in Deutſchland noch nicht ſehr bekannt iſt.

3. Bei der Oelſaat iſt die Milbe oder Milſe ein ſehr gefährlicher Feind.

Nächſt den Kornwürmern ſind die Mäuſe und Ratten, die Sperlinge, Dohlen, Tauben

und andere Vögel, welche leider mehr als zu bekannt ſind, Feinde der Kornböden.

§. 741.

Die Mittel, dieſe Kornfeinde abzuhalten, werden kürzlich angezeigt und bei einander geſtellt.

Erfahrung und geſunde Vernunft haben gelehrt, daß es weit beſſer und leichter ſey, alle dieſe Kornfeinde, durch zweckmäßige Vorkehrungen, abzuhalten, als zu vertilgen, wenn ſie einmal ſich einquartiert haben. Ich glaube deshalb vor allen Dingen, die Mittel und Vorkehrungen, wodurch man dieſe gefährlichen Feinde abhält, vorzüglich herſetzen zu müſſen.

Die Kornwürmer aller Art werden hauptſächlich durch den Geruch herbeigelockt und das beſte Mittel, ſolche entfernt zu halten, iſt demnach die Verhütung alles Brennens und alles Mulſtrigwerdens des Getreides, weil gerade dadurch der anlockende Geruch in dem Getreide verhütet wird. Alle Vorbauungs-Mittel gegen die Kornwürmer konzentriren ſich demnach auf drei, nämlich

1. Reinlichkeit des Bodens und Trockenheit deſſelben;
2. Erhaltung der Kühle und Zugluft auf ſelbigem und
3. häufige Umarbeitung des Getreides, damit die

darin befindliche Feuchtigkeit nie in Gährung und in Fäulniß gerathen könne.

Wer alle dieſe Mittel, wovon in dem Vorigen ſchon umſtändlich geredet iſt, mit der nöthigen Achtſamkeit und Genauigkeit anwendet, der wird alles Beſprengens des Bodens mit bittern Dekokten, alles Räucherns mit übelriechenden Sachen und anderer ähnlicher hier und da empfohlener, aber wenig zweckdienlicher, Mittel nicht bedürfen und dennoch, bei der Aufbewahrung des ſelbſtgeerndteten Getreides, gegen die Kornwürmer ziemlich ſicher ſeyn, wenn er nur dafür ſorgt, daß das friſchgedroſchne und aufgeſchüttete Getreide, beſonders im Anfange, nicht zu hoch aufeinander komme und anfangs recht fleißig umgeſtochen werde.

Wer hingegen auch angekauftes Getreide aufſchütten muß, hat ſich vorzüglich darin vorzuſehen, daß er ſich den Kornwurm nicht mit kaufe und deshalb die angekauften Früchte auf das genaueſte in dieſer Rückſicht zu prüfen, bevor er ſie auf den Boden bringt. Mäuſe und Ratten werden am beſten dadurch abgehalten, daß man nicht blos den Katzen den freien Zutritt auf dem Kornboden geſtattet und zu dem Ende die nöthigen Löcher in den Thüren zu den Kornböden anbringt, ſondern ſie auch ſogar, durch häufiges Futtern auf ſelbigem, dahin lockt und jedes Verſcheuchen derſelben, welches unvernünftige Knech-

te, Enken und andere gemeine Leute nur gar zu gern thun, insbeſondere das Hetzen der Hunde, auf das nachdrücklichſte unterſagt. Die böſen Gäſte wittern bald den Geruch der Katzen und wenn ſie ſich gleich nicht alle entfernen, ſo werden doch nur diejenigen bleiben, welche die Noth dazu zwingt.

Sperlinge, Dohlen u. ſ. w. werden durch Gitter auf die einfachſte Art abgehalten. Wer die Koſten, ſolche anzulegen, ſcheuet, der verdient, daß er durch dieſe leicht abzuhaltenden Feinde für ſeinen übelangebrachten Geitz beſtraft werde. Wer aber als Pächter mit einem filzigen Verpachter zu thun hat, der keine hölzerne oder aus Drath geflochtene Gitter anlegen will, der muß ſich durch aus Garn geſtrickte Netze, alte Fiſchernetze u. dgl. zu helfen ſuchen, wenn er nicht Kraft genug hat, den Geitz ſeines Verpächters zu bezwingen und nicht ſo vorſichtig und glücklich geweſen iſt, die Anlegung der Gitter bei den Kornböden mit zu einer Pachtbedingung zu machen.

§. 742.

Die Frage: ob es Vertilgungsmittel wider alle Kornfeinde gebe, wird kürzlich unterſucht und die zweckdienlichſten werden mit wenigem angegeben.

Unter allen Kornfeinden ſind die Kornwürmer am ſchwerſten zu vertilgen, insbeſondere die

Rüſſelkäfer. Wehe der Oekonomie, wo dieſe ſich eingeniſtet haben. Es iſt mir freilich bekannt, daß man hie und da untrügliche Mittel gegen ſolche vorgeſchlagen hat, aber eben ſo bekannt iſt mir auch, daß dieſe Mittel meiſtens, entweder gar nicht, oder nur auf kurze Zeit helfen. Ich mag deshalb gegen die Kornkäfer kaum Mittel angeben. Wer indeſſen eine ziemliche Anzahl bei einander finden will, den verweiſe ich auf Krünitz's ökonom. Encyklopädie unter dem Artikel: Kornboden.

Alle laſſen ſich auf drei Hauptgrundſätze reduziren. Man ſucht entweder durch der Fäulniß entgegenſtrebende und den fauligten Geruch des Getreides hemmende oder überwältigende Dekokte, Laugen u. dgl. zu helfen, z. B. durch Dekokte von Eſſig mit Knoblauch, durch Aſchenlaugen, durch Häringslaake, Salpeter-Abſude u. dergl., Räuchern mit Hornſpänen, Hufſpänen und andern übelriechenden Sachen, oder man ſucht ſie durch einen andern fauligten oder ſonſt ſtarken Geruch anzulocken, z. B. dadurch, daß man todte Krebſe in und neben die Kornbette legt, in welche ſie zu Tauſenden hineinkriechen; oder daß man Zwiebeln, in gleicher Abſicht, dem Kornbette nahe bringt, worunter ſie ſich in Menge ſammeln und dann vertilgt werden, oder man ſucht ihnen alle Gelegenheit, ſich zu nähren, auf eine Zeitlang zu entziehen und macht die Kornbö-

den zu Heuböden, legt aber das Korn anders-wo hin.

Alle dieſe Mittel ſind theils im Großen nicht anwendbar, theils nicht radikal und theils ohne alle Wirkung, beſonders das Verlegen des Korns auf andere Böden der Okonomie, indem die Kornwürmer, als beflügelte Inſekten, auch die andern Böden bald finden. Aus Ueberzeugung kann ich deshalb keines derſelben empfehlen.

Das zweckmäßigſte und am leichtſten anwendbare Mittel iſt das Beſtreichen aller Ständer und Sparren mit Theer. Durch dieſes Mittel habe ich den weißen Kornwurm, den mein damaliger unachtſamer Verwalter leider in angekauftem Korne mit hatte auf den Kornboden bringen laſſen, glücklich vom Halſe geſchafft. Ich ließ nämlich, als ich das Uebel merkte, im Auguſt, beſonders gegen deſſen Ende und den Anfang des Septembers, um jeden Sparren und Ständer einen Kreis oder Ring von friſchem Theer machen und ſolchen ſtets feucht, oder friſch erhalten, weil ich wußte, daß die Raupen ſich in dieſer Jahrszeit verpuppten und, zu dieſem Endzwecke an dem Holzwerke gern heraufkröchen, um ſich, ſo hoch als ſie könnten, anzuhängen oder einzuniſten. Zu meinem großen Vergnügen fand ich immer eine Menge der Raupen in dem Theer feſtgeklebt, ließ ſolchen immer wieder erfriſchen und hatte das Glück, den Wurm im folgenden

Jahre ganz vertilgt zu ſehen. Dies Mittel kann ich alſo, als leicht anwendbar, mit voller Ueberzeugung gegen den weißen Kornwurm empfehlen und, da es gegen den ſchwarzen und braunen auch empfehlen iſt, ſo ſcheint es mir gegen dieſe Feinde auch zu verſuchen zu ſeyn.

Gegen die Mäuſe und Ratten ſind, außer den Katzen, noch Giftmittel zu gebrauchen, worunter der ungelöſchte Kalk, mit Zucker vermiſcht, auf feſtgenagelte Speckſchwarten geſtreut, und dabei ein flaches Gefäß mit Waſſer in der Nähe geſetzt, das unſchädlichſte und für andere Thiere am wenigſten gefährliche iſt. Man bratet auch wohl eingequellte Vitsbohnen oder Schminkbohnen, wenn ſie windtrocken ſind, in Butter oder anderem Fett ganz hart, ſo daß ſie zuſammenſchrumpfen und ſtreut ſolche auf dem Boden herum, ſetzt dann aber auch Waſſer hier und da auf den Boden. Die Ratten, welche ſich an Giften nicht leicht vergreifen, freſſen die gebratenen Schminkbohnen begierig, dieſe quellen dann, beſonders wenn die Thiere, wie ſie gern thun, hinterher ſaufen, im Magen an und verurſachen dadurch ein Zerplatzen oder unheilbares Erkranken des Magens.

F a l l e n kann man außerdem noch mit Nutzen anbringen. Die anwendbarſten und ſinnreichſten darunter ſind folgende, ganz nach einem Grundſatze eingerichtete, keiner beſonderen

Achtſamkeit bedürfende und leicht zu machende Fallen.

1. Gegen die Mäuſe. Man nimmt einen hinlänglich hohen Topf, am beſten von Duzer Steingute, füllt ihn, etwa einen halben Fuß hoch, mit Waſſer und legt auf ſolchen einen die obere Oeffnung beinahe ausfüllenden runden hölzernen Teller, oder Deckel auf zwei gegen einander über eingeſchlagene Drathſtifte oder ſtarke Knopfnadeln, ſo, daß er im Gleichgewicht liegt, aber leicht nach beiden Seiten umkippt, wenn ein irgend ſchwerer Körper darauf kömmt. Auf die beiden Seiten des Tellers befeſtigt man ein Stück gebratenen Specks oder Fetts, um die Mäuſe durch den Geruch anzulocken. Den Topf rodet man in das Getreidebette, ſo, daß die Mäuſe leicht an den Teller kommen können, oder man macht ſonſt einen bequemen Zugang zu dem Teller. Sobald nun eine Maus ſich dem Speck am Rande des Tellers nahen will, klappt der Teller um und die Maus fällt in den Topf, der Teller aber giebt ſich, bei der gehörigen Vorrichtung, von ſelbſt wieder ins Gleichgewicht.

Man kann auch eine Rolle von einem Spinnrade zu gleichem Zwecke brauchen, wenn man ſie auf einen glatten Drath, mitten über einem, auf die angegebene Art mit Waſſer

angefüllten, Topfe, anbringt und durch ein Brettchen den Zugang dazu erleichtert, dann aber an der auswärtigen Seite der größeren Scheibe der Rolle ein Stückchen gebratenen Specks ꝛc. befeſtigt, welches die Mäuſe verleitet, darnach zu trachten und bei dieſer Gelegenheit in den Topf zu fallen.

2. Gegen die Ratten hat man eine ähnliche ſehr gut ausgedachte Falle. Man nimmt ein dichtes, hinlänglich großes Wein- oder Bierfaß, thut den einen Boden deſſelben heraus und füllt es, etwa einen Fuß hoch, mit Waſſer, in welches man einen nur wenig über einen Fuß dicken, nicht zu großen Stein legt. Das obere und offene Ende bindet man mit einem Trommelfelle, oder einer Pergamenthaut, zu und beſtreut dieſe mit Lockſpeiſen für die Ratten, am beſten mit einem von dem Rattenfänger Schmidt angegebenen Köder. Dieſen verfertigt man aus einem Pfunde guten, nicht anrüchigen, Mehls, 6 Loth gemeinem Syrops und 6 Tropfen Feldkümmel-Oels und ſetzt, wenn dieſe Maſſe recht durchgearbeitet und zu einem durchgehends gleichen Teige gemacht iſt, ein Pfund Brodkrumen, von nicht zu altem Brodte, hinzu, knetet alles durcheinander und macht einzelne, nicht zu kleine, Schnitten davon. Mit dieſen beſtreut man den Perga-

mentboden und zum Theil auch das zu ſol- chem führende Brett einzeln; ſtreut aber übrigens auf dies Brett auch etwas Mehl und friſch geſchrotenes Malz. Um die An- lockung nach dem Pergamentboden zu vermeh- ren, beſtreicht man die Pergamenthaut noch an einigen Stellen mit folgender Witterung. Man nimmt nämlich 20 Tropfen Roſenholz- Oel (oleum ligni rhodii) 6 bis 7 Gran Bieſam und 1 Loth Aniesöl; thut dieſe Mi- ſchung in ein Glas und ſchüttelt ſie vor dem jedesmaligen Gebrauche tüchtig durcheinander; tunkt dann ein wenig zuſammengerolltes Pa- pier in die Oeffnung des Glaſes und beſtreicht mit dem Wenigen, was daran hängen bleibt, die Pergamenthaut an verſchiedenen Stellen des Randes, tropft aber in die Mitte einige Tropfen von der Miſchung.

Nach dieſen Vorkehrungen werden ſich die Ratten bald in ziemlicher Menge auf dem Faſſe einfinden. Um ſie recht dreiſt zu ma- chen, füttert man ſie einige Tage hindurch mit der Lockſpeiſe. Sind ſie nun auf den Pergamentdeckel zu gehen gewöhnt, ſo ſchnei- det man in deſſen Mitte ein Kreuß, deſſen Li- nien etwa einen Fuß im ganzen lang ſeyn kön- nen. Das Pergament bleibt, vermöge ſeiner Elaſtizität, ſteif ſtehen und trägt die Schnitt- chen des Köders, die man abſichtlich nahe an

die Mitte legt. Sobald aber eine Ratte auf die durchſchnittene Stelle kommt, ſtürzt ſie in das Faß und in das Waſſer. Die erſte rettet ſich auf den Stein. Kommt eine Zweite hinzu und will ſich auf den Stein retiriren, ſo giebt es einen Kampf, wenn nicht beide Platz haben und kommen mehrere hinzu, ſo wird es ein mächtiges Geſchrei unter ihnen. Dies lockt alte und junge auf das Pergament und in Kurzem hat man eine ganze Menge bei einander, die man mit Vorſicht tödtet und den Spaß, durch Zuſammenklebung der Ritzen des Pergaments mit Papier, Beſtreuung mit dem Köder und, zur rechten Zeit geſchehene, neue Durchſchneidung in der Mitte, von neuem wiederholt.

Sollten Sperlinge, oder Spatzen und andere Vögel, oder auch Fledermäuſe durch ein offengelaſſenes Fenſter oder Gitter, oder eine andere Oeffnung auf den Kornboden gekommen ſeyn, ſo iſt das einfachſte Mittel, ſie wieder fortzujagen, die Löcher auszubeſſern und die Fenſter und Gitter verſchloſſen zu halten. Wer dieſe Mühe ſcheuet, verdient den Verluſt, den er erleidet.

1ſte Bemerkung. Viele Menſchen glauben, die Katzen würden am beſten mauſen, wenn ſie knapp gefuttert würden. Dies iſt aber nicht der Fall. Nicht aus Hunger, ſondern

aus Inſtinkt und zum Spaaß, mauſen ſie und nicht beſſer, als wenn ſie gut genährt und zwiſchendurch mit Fleiſch-Abfall gefüttert werden. Auch wird eine nicht gut gefütterte Katze nicht leicht der Ratten Meiſter werden, oder wird ſie wohl gar freſſen, welches beides gleich ſchädlich iſt.

2te Bemerkung. Wer glaubt, die Ratten durch Speck anzuködern, der irrt ſehr. Speck rühren ſie ſelten, ja gar nicht an. Eben deshalb habe ich den obigen Köder empfohlen.

3te Bemerkung. Es iſt wohl hie und da widerrathen, den Katzen auf den Kornböden freien Zutritt zu geſtatten, weil ſie bisweilen ihren Unrath in das Kornbette verſcharren; allein, wer den großen Schaden, den Ratten und Mäuſe anrichten, mit dieſem unbedeutenden Schaden vergleicht, der wird ihn gering finden und gern überſehen. Man ſuche ſie alſo lieber hinaufzulocken, als davon abzuhalten. Auch denke man nicht, daß man die Katzen auf die Kornböden ſperren könne. Eine eingeſperrte Katze wird nicht leicht und ſicher bei weitem nicht ſo gut mauſen, als eine andere, welche frei ein- und auslaufen kann.

Drittes Kapitel.

Von der genauen Aufſicht über die Kornböden und der Führung genauer Auf- und Abmeſſungs-Regiſter.

§. 743.

Warum genaue Aufſicht über die Kornböden ſo ſehr nöthig ſey.

Der Kornboden enthält meiſtens das Hauptkapital der Oekonomie und wir haben in dem Vorigen geſehen, daß es viele Achtſamkeit und Vorſicht erfordere, dies anſehnliche Kapital gegen das Verderben und gegen allerlei Nachſteller zu ſichern.

Hieraus folgt, bei einigem Nachdenken, von ſelbſt, daß die Kornböden vor allen andern einer ſehr genauen und achtſamen Aufſicht bedürfen, und daß man ſolche alſo ſelbſt von Zeit zu Zeit nachſehen müſſe und dies um ſo öfterer, je unzuverläſſiger die Leute ſind, welche man darüber geſetzt hat und die man etwa nicht gleich mit andern vertauſchen kann, wenn die, zu deren Beſſerung und Bewirkung mehrerer Acht-

ſamkeit, angewandten Mittel nicht fruchten wollen, oder ſonſt bei ihnen nicht gut mehr anzubringen ſind.

§. 744.

Von den Mitteln, die Aufſeher über die Kornböden gehörig achtſam zu machen.

Auch der ehrlichſte Verwalter kann leicht, bei dem Abmeſſen des Getreides, zu kurz kommen, und ſich dadurch, vielleicht ganz unſchuldiger Weiſe, den Verdacht einer Untreue zuziehen, wenn er nicht gehörig achtſam gegen das Entwenden des Korns, gegen deſſen Verderben u. dgl. iſt, oder ſich auf ſein Gedächtniß, wie dies oft der Fall iſt, zu ſehr verläßt und nicht gleich jeden abgemeſſenen Himten aufſchreibt und jeden Abend das Auf= und Abgemeſſene in ſein Regiſter trägt. Er muß doch aber für den Kornboden ſtehen und desfalls kann man mit Recht die nöthige Achtſamkeit von ihm verlangen. Die zweckmäßigſten Mittel, ihn dazu anzuhalten, ſind, meiner Ueberzeugung nach, dieſe:

1. Man iſt bei den Aufmeſſungen von der Scheuer nach dem Boden ſelbſt gegenwärtig und verhütet ein unziemliches Aufmeſſen durch gar zu hohes Häufen des Gemäßes, wodurch nachläſſige Verwalter, oder Schreiber ihre Unachtſamkeit meiſtens zu bedecken wiſſen.

2. Man führt genaue Aufmeſſungs-Regiſter und bemerkt darin ganz beſtimmt und vorſichtig, wie viel von jeder Art des Getreides auf die Böden geſchafft worden iſt.

3. Um dem Boden-Aufſeher für das Eintrocknen des Korns ein Billiges zu gute kommen zu laſſen, läßt man ihn wie gewöhnlich häufeln, dann aber von dem Gehäuften an der einen Seite bei einem Himten etwa drei und bei einem Scheffel etwa vier Rhein. Zoll breit ſtehen, ſetzt da das Streichholz an und ſtreicht nun das Uebrige herab.

4. Man läßt den Aufſeher nicht ſelbſt abmeſſen, ſondern, wenn der Verwalter Aufſeher iſt, den Oekonomie-Schreiber, und läßt dieſen das Abgemeſſene jeden Abend angeben; dabei aber auch den Verwalter, wenn er es für nöthig findet, bei dem Abmeſſen zugegen ſeyn, und läßt ihn ſein eigenes Abmeſſungs-Regiſter führen.

5. In dem Abmeſſungs-Regiſter muß, bei jedem Artikel, bemerkt werden: wann, an wen und zu welchem Zwecke jedes Abgemeſſene gereicht worden ſey.

6. Fehlt am Schluſſe etwas an dem Aufgemeſſenen, ſo kann man mit Recht darauf dringen, daß es von dem Aufſeher des Bodens erſetzt werde; denn es iſt immer ſeiner Nachläſſigkeit beizumeſſen, wenn etwas verdorben

oder entwendet worden iſt. Jedoch muß man auch hier nicht zu ſtrenge ſeyn und auf nicht leicht zu verhütende Zufälle billige Rückſicht nehmen.

Eine den Auſſehern über die Kornböden nicht genug zu empfehlende Vorſicht iſt die: jede, auch die kleinſte, abgemeſſene Quantität gleich bei der Abmeſſung in ein Taſchenbuch zu ſchreiben und ſich nie auf ſein Gedächtniß zu verlaſſen, alle Abende aber das Auf- und Abgemeſſene, wenn nämlich an dem Tage etwas abgemeſſen worden iſt, genau in das Regiſter einzutragen.

§. 745.

Ob es zuverläſſige Mittel gebe, ungetreue Verwalter zu kontrolliren.

Man hat häufig über die Untreue und Unterſchleife der Verwalter geſchrieen, alle die Arten, wie deren Betrügereien begangen werden, umſtändlich angegeben und Mittel dagegen vorgeſchlagen, z. B. genaue Kontrollen, Quittungen über alles Abgemeſſene u. dgl. mehr. Ja, ein gewiſſer anonymer Schriftſteller hat ſich, in ſeinen ökonomiſchen Briefen, oder, entdeckten Betrügereien der Verwalter, ein Vergnügen daraus gemacht, eine ganze Reihe von zum Theil ſehr armſeligen Betrügereien, die nur ein Dummkopf dem andern ma-

chen kann, anzugeben und hat dadurch vielleicht manchen recht klug ſeyn wollenden Gutsbeſitzer zu einem unklugen Mißtrauen verleitet, ohne doch zweckmäßige Mittel gegen die angeblichen Betrügereien vorzutragen. Ich bin überzeugt, daß von den Betrügereien der Verwalter weit mehr geſchrieen wird, als nöthig iſt und daß, wenn hie und da ein Verwalter für untreu ausgeſchrieen wurde, er wohl meiſtens mehr unachtſam, als untreu war.

Eigentliche Betrügereien und Unterſchleife eines Verwalters, oder Schreibers, werden, bei einiger Vorſicht des Herrn, leicht entdeckt; denn es gehören doch immer wenigſtens zwei dazu, um ſie auszuführen. Will er z. B. Korn oder Stroh heimlich verkaufen, ſo muß er doch ſchon den Schreiber und Hofmeiſter, außer dem Käufer, auf ſeiner Seite haben und doch immer fürchten, ſich mit ſelbigen zu überwerfen und dann von ihnen aus Bosheit, oder auch außerdem, aus Dummheit und Schwatzhaftigkeit, verrathen zu werden.

Sollte aber ein Herr ſo unglücklich ſeyn, zu erleben, daß Verwalter, Schreiber und Untergebene unter einer Decke ſpielten und darauf ausgiengen, ihn zu betrügen, ſo wird er ſich meiſtens die Schuld davon beizumeſſen und ſeine Leute entweder durch knickerichte Beſoldung, oder immerwährendes Mißtrauen, oder ſonſtige un-

ſchickliche Behandlung, ſelbſt zu tückiſchen und ränkevollen Menſchen gemacht haben.

Die beſten Mittel, ſich gegen die Betrügereien der Verwalter zu ſichern, ſind dieſe:

1. Man ſehe einen Verwalter nicht verächtlich und etwa wie den erſten Hofknecht an, traktire ihn nicht per Er, wie es leider noch oft geſchieht, ſondern behandle ihn mit Achtung und Auszeichnung und ſuche ſich dadurch ſeine Hochachtung und Liebe zu erwerben, ihm aber Anſehen bei den Untergebenen zu verſchaffen, ja man halte es nicht für Thorheit, ihn zu dieſem Zwecke den Untergebenen, mit einer Art von Feierlichkeit, als Vorgeſetzten vorzuſtellen. Schlechte Behandlung iſt das beſte Mittel, rechtliche und ehrliebende Menſchen zu verderben; alſo keinem Herrn, welcher gut bedient ſeyn will, zu empfehlen. Ein geſchickter und dabei ehrliebender und rechtſchaffner Mann wird ſich ſolche nicht gefallen laſſen, alſo einem ſolchen unartigen Herrn nicht lange dienen; der aus Noth zur Erduldung einer unziemlichen Behandlung gezwungne, wird ſich aber für die Kränkung, auf eine für den Herrn nie vortheilhafte Art, rächen und, wenn er irgend Anlage zum Böſen hat, auf Untreue verfallen, oder wenn er dieſe nicht hat, doch durch Nachläſſigkeit im Dienſte manchen nicht genau zu berechnenden Schaden veranlaſſen.

2. Man beſolde einen tauglichen Verwalter hinlänglich und gebe ihm ſo viel, daß er nicht nur auskommen, ſondern auch allenfalls jährlich etwas zurücklegen könne, um dereinſt davon eine Anlage zur eignen Niederlaſſung in ſpätern Jahren machen zu können. Geiß bei Beſoldungen hat ſchon in manchen Staats- und Privat-Oekonomieen eine Menge treuloſer Bedienten hervorgebracht.

3. Man verrathe nie unzeitiges Mißtrauen und glaube ja nicht, durch häufige Kontrollen, durch Forderung atteſtirter Quittungen über jede einzelne Ausgabe an Korn u. ſ. w. und durch ähnliche Mittel, ſich gegen Unterſchleif zu ſichern. Der Böſewicht weiß alle Kontrollen vergeblich zu machen, er weiß ſich atteſtirte Quittungen zu verſchaffen, fabrizirt ſolche allenfalls ſelbſt, beſonders wenn er die Hand zu verändern verſteht und der Herr abweſend iſt, alſo weder die Hand des Quittungs-Schreibers, noch des Atteſtirers kennt u. ſ. w. Der ehrliche Mann wird aber durch dergleichen Kontrollen und Kautelen ohne Noth geneckt und es wird gar leicht das bei ihm vielleicht ſonſt immer im Schlafe gebliebene gefährliche Talent erweckt und gereißt, die Kontrollen unwirkſam zu machen und das beleidigende Mißtrauen durch Liſt zu beſtrafen — und wehe dann dem Herrn.

Ich bin völlig überzeugt, daß ſchlechte Beſoldungen, zu ängſtliche Kontrollen, zu arges Mißtrauen mehr unzufriedene und unredliche Verwalter in Staats- und Privat-Oekonomieen hervorgebracht haben, als je Zutrauen, bei hinlänglichen Beſoldungen, hervorbrachte; bin völlig überzeugt, daß Liebe und Anhänglichkeit in jedem Falle eher gegen Betrügereien ſichern, als die größte Aengſtlichkeit und die ſtärkſten Kontrollen je dagegen zu ſichern im Stande waren.

§. 746.

Ob und wann es nöthig ſey, dem Aufſeher über die Kornböden Krimpmaaß zu geſtatten und wie viel zu geſtatten ſey.

Man hat nicht wenig darüber geſtritten, ob den Aufſehern über die Kornböden Krimpmaaß zu geſtatten ſey, oder nicht. Der eine hat die Frage geradezu bejahend, der andere hingegen verneinend beantwortet. Meiner Meinung nach haben beide Unrecht daran gethan. Man muß billig verſchiedene Fälle von einander unterſcheiden, wenn man die Frage mit Gründlichkeit beantworten will.

Ein Verwalter, der blos ſelbſt geerndtetes Getreide auf ſeinen Böden aufzuſchütten und darüber Rechnung zu führen hat, bedarf da, wo er das Aufmeſſen ſelbſt, ohne alle Aufſicht, ver-

richtet, oder wo man ihm das im 744. §. Nr. 3. Angegebene, bei dem unter Aufſicht geſchehenen Aufmeſſen, zugeſtanden wird, keines Krimpmaaßes, um bei dem Abmeſſen wieder zur Maaße zu kommen; denn im erſten Falle wird er ſchon ſo aufmeſſen, daß er bei dem Abmeſſen wieder zur Maaße kommt und im leztern Falle hat er ſchon für den durch Eintrocknen, Mäuſefraß u. dergl. entſtehenden Abgang das Nöthige vergütet erhalten. Er kann alſo ohne Krimpmaaß auskommen, wenn ſonſt die Böden, wie ſie es durchaus ſeyn müſſen, durch Gitter gegen die Vögel, und, durch gehörige feſte Thüren und Schlöſſer, gegen das Entwenden geſichert ſind.

Demjenigen Verwalter und Bodenaufſeher hingegen, welcher eine Menge ſackfälliger Früchte zu erheben und zu berechnen hat, die er mit geſtrichener Maaße aufmeſſen muß, iſt allerdings bei dieſen Früchten ein billiges Krimpmaaß zuzugeſtehen, wenn er nicht zum Schelme werden ſoll; denn es muß doch immer auf das Eintrocknen, auf den Abgang durch Unthiere etwas gerechnet werden, obgleich auf dieſe leztern ſehr wenig, weil Kazen, Fallen u. dgl. dagegen ziemlich ſichern können, wenn nämlich das Getreide lange, z. B. ein Jahr lang und länger, auf dem Boden liegt, ehe es verkauft wird und alsdann wieder über die Kornfege ge-

jagt werden muß. Man rechnet alsdann in manchen Gegenden auf 50, in andern auf 100 Himten, einen, als Krimpmaaß; und ich glaube, wenn man alle Früchte durch einander nimmt und naſſe und trockne Jahre gegen einander rechnet, daß 1 Himten auf 50 nicht zu viel ſey und man beſſer dabei fahre, ein etwas ſtärkeres Krimpmaaß zuzubilligen, als den Bodenaufſeher und Korneinnehmer durch ein zu geringes Krimpmaaß zu nöthigen, ſich auf ungeradem Wege gegen Schaden zu ſichern. Wird hingegen das ſackfällige Getreide gleich, oder bald nach dem Aufſchütten verkauft oder verbraucht, ſo bedarf es keines Krimpmaaßes. Ganz beſtimmte Regeln laſſen ſich darüber nicht geben, weil es gar zu mancherlei Lagen giebt und das Beſte iſt, meiner Ueberzeugung nach, daß man einem Verwalter, oder ſonſtigen Bodenaufſeher, dem man einmal ſein Zutrauen geſchenkt hat, dasjenige Krimpmaaß vergütet, was er wirklich hat, ſobald es nicht zu arg iſt, und man nicht Urſache hat, zu glauben, daß er, durch Nachläſſigkeit oder Untreue, ſolches veranlaßt habe.

Viertes Hauptſtück.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Benutzung der behackten Brachfrüchte, insbeſondere der Kartoffeln.

Einleitung.

§. 747.

Da die Einerndtung und Aufbewahrung, ſo wie die Benutzung der behackten Brachfrüchte meiſtens ſehr einfach iſt, ſo habe ich geglaubt, ſolche gleich bei der Anleitung zum Bau derſelben im 2ten Theile behandeln zu müſſen. Nur bei den Kartoffeln habe ich eine Ausnahme von jener Regel machen zu dürfen geglaubt, weil ſelbige auf mehrere Weiſe eingeerndtet, aufbewahrt und benutzet werden können, als alle übrigen Sorten der behackten Brachfrüchte, dabei alſo mehr zu merken iſt. Etwas Weniges glaube ich jedoch noch darüber ſagen zu müſſen.

§. 748.

Wichtige Regel bei der Einerndtung aller behackten Brachfrüchte.

Zur Einerndtung aller Arten der behackten Brachfrüchte muß man nicht anders, als an heitern Tagen, ſchreiten; indem es gar viel zu der Dauerhaftigkeit derſelben beiträgt, wenn ſie gehörig trocken unter Obdach kommen,

auch das Einerndten an heitern Tagen mit leichterer Mühe geſchieht und die Früchte weit reinlicher aus der Erde kommen. Noch glaube ich bemerken zu müſſen: daß das Einerndten auch dann nicht geſchehen müſſe, wann kurz vorher der Boden vom Regen ſehr durchnäßt iſt, indem ſonſt viele Erde an den Früchten hängen bleibt und bei dem Kohle leicht noch verborgene Feuchtigkeit zwiſchen den Blättern ſich aufhält, welche nachher die Gelegenheit zum ſchnellen Faulwerden deſſelben giebt; indem ſolche unter Obdach nicht ſo gut ausdunſtet, als in freier Luft. Man bringt überdem eine Menge Unrath mit heim, der die Fuhr unnütz beſchwert und nachher nur im Wege liegt und wieder weggeſchafft werden muß.

§. 749.

Es wird noch eine beſondere Art, den zum Saamen beſtimmten Kopfkohl durchzuwintern, angegeben.

In der 2ten Anmerkung zum 390 §. im 2ten Theile ſind die verſchiedenen Arten, den Saamen-Kopfkohl aufzubewahren, angegeben. Mir iſt ſeitdem noch eine Art bekannt geworden, welche ich für ſehr gut halte, und deshalb hier noch herſetzen zu müſſen glaube.

Man wählt im Garten einen erhabenen und trocknen Ort aus, in deſſen Boden kein Waſſer

ſteht. An dieſem Orte macht man eine etwa 2 Fuß tiefe und je nachdem man viele oder wenige Köpfe darein ſetzen will, größere oder kleinere Grube. In dieſe ſtellt man, nachdem ſolche etwas geebnet worden, die zur Saat beſtimmten und mit der gehörigen Vorſicht ausgewählten, auch ganz von der Feuchtigkeit befreiten Häupter, welche man mit den Wurzeln herausgenommen hat, eins bei das andere, mit dem Kopfe unterwärts und der Wurzel oberwärts ſo, daß die Köpfe, wenn die Erde wieder darauf geworfen wird, einen guten Fuß tief in der Erde liegen. Nun wirft man die ausgegrabene Erde überall wieder auf die Köpfe und Wurzeln und macht, aus Vorſicht, eine Art von Grabhügel, den man, zu mehrerer Vorſicht, noch mit einem Strohdache verſehen kann, darüber, damit ſich deſto weniger das Waſſer dahin ziehen und der Froſt deſto weniger eindringen möge; läßt aber dann alles ruhig bis dahin liegen, daß man den Saat-Kohl ſetzen will.

Da, wie wir im §. 390. geſehen haben, die Durchwinterung des Saat-Kohls ſo ſchwierig iſt, ſo thut man wohl, die hier angegebene Aufbewahrungs-Art deſſelben, mit den 3 übrigen dort angezeigten zu verbinden.

Anmerkung. Mit Vergnügen habe ich, nachdem obige, bei einem erfahrnen Gärtner von mir geſehene Art der Aufbewahrung des Saa-

men=Kohls lange niedergeſchrieben war, geleſen, daß der einſichtsvolle und billigdenkende Recenſent des 2ten Theils im 38. Stück der Leipziger Litteratur=Zeitung dieſe Methode, als ſehr brauchbar empfiehlt. Auch muß ich dem ganz beipflichten, was er über die Aufbewahrung des Kohls im freien Felde ſagt, die mir von Magdeburgiſchen Oekonomen angeprieſen wurde und die ich dort faſt überall im Gebrauche ſahe; denn die Erfahrung hat mich eben das gelehrt, was er erfahren hat und überdem noch das, daß man, wenn man trächtiges Rindvieh mit erfrornen Kohle füttert, ſolches leicht zum Verkalben veranlaßt.

Einziges Kapitel.

Von der Einerndtung, Aufbewahrung und Benutzung der Kartoffeln.

§. 750.

Einleitung und kurze Bemerkungen wegen der Einerndtung der Kartoffeln.

Die Kennzeichen der Reife der Kartoffeln ſind im 378. §. des 2ten Theils umſtändlich angegeben. Das ſicherſte darunter iſt das Trockenwerden des Krauts und dies erwartet man am beſten bei denjenigen Kartoffeln, welche man wieder zur Ausſaat beſtimmt hat. Da man aber gern bei heiterer und trockener Zeit die Kartoffeln einerndtet, und nicht wiſſen kann, wie lange der Herbſt heiter bleiben werde, ſo kann man dies Zeichen der Reife nicht überall erwarten. Man verſucht deshalb, ſobald die Blätter des Kartoffelkrauts anfangen gelb zu werden, ob das andere Zeichen der Reife da ſey, nämlich ob die ausgehobenen Kartoffelhaufen, wenn man ſie ſchüttelt, leicht die Knollen fallen laſſen und gräbt zu dem Ende einige Hoſte auf. Findet ſich nun dies Zeichen der Reife, dann kann man ohne Be-

denken zur Erndte ſchreiten, ja man muß oft dazu ſchreiten, wenn viele Mäuſe im Felde ſind, oder man, beſonders in der Nähe der Städte, zu befürchten hat, daß ſich unbefugte Roder dabei einfinden werden.

§. 751.

Die verſchiedenen Einerndtungs-Zeiten der Kartoffeln werden angegeben.

Die beſte Sorte der frühreifen Kartoffeln wird zwiſchen Johannis und Jakobi reif; mithin tritt auch dann deren Erndte-Zeit ein. Da nun alſo deren Erndte die übrigen Aecker- und Erndte-Arbeiten nicht ſtört, ſo iſt der Anbau dieſer Kartoffeln ſchon deshalb ſehr zu empfehlen; er iſt es aber auch noch deshalb, weil man hinter den Kartoffeln her noch ſehr gut Runkel- und Steckrüben pflanzen und gemeine Rüben, auch ſogenannte Mairüben und ſchwarze, ſehr wohlſchmeckende Knollrüben ſäen kann, ohne daß dadurch der Acker-Umtrieb geſtört wird. Die Gibraltarſchen, die Holländiſchen, die rothen und ſchwarzen Kartoffeln reifen erſt nach Michaelis, ja ſie wachſen, bei guter Herbſtwitterung, zum Theil bis in den November und Dezember fort und ſind meiſtens deſto ergiebiger und nahrungsreicher, je länger man ſie fortwachſen läßt. Auch deren Erndte fällt alſo in eine gelegene Zeit und ſtört die übrigen Arbeiten nicht.

Man nimmt ſie, zu gedeihlicher Zeit, nach Michaelis vor.

§. 752.

Von den verſchiedenen Arten der Einerndtung wird das Nöthige vorgetragen.

Je nachdem die Kartoffeln in Reihen gepflanzt, oder in die Furche gelegt, oder aber Hoſtweiſe gepflanzt ſind, iſt auch die Art der Einerndtung verſchieden. Die in Reihen gepflanzten oder gelegten werden am ſchnellſten und beſten ausgepflügt. Hiebei muß hauptſächlich dahin geſehen werden, daß der Pflug tief genug greife, und nicht etwa mitten durch die Schicht, wo die Kartoffeln liegen, fahre. Da, wo man die Kartoffeln mit einem eignen Pfluge, deſſen Schaar wie ein Eſelsrücken geſtaltet iſt, auspflügt, fährt man tief genug mitten unter der Lage der Kartoffeln her, und wirft ſie, auf dieſe Art, nach beiden Seiten heraus. Es werden freilich doch dabei manche zerſchnitten; allein, hiebei iſt kein Schaden, indem ſie für das Vieh doch noch nutzbar ſind, als für welches dieſe Art der Kartoffeln ja gepflanzt wird. Man hat dagegen den Vortheil, daß die Arbeit ſchnell vorwärts geht und daß man dabei wenig erwachſene Menſchen gebraucht; indem das Aufleſen der Kartoffeln durch Kinder geſchehen kann.

Die Hoſtweiſe gepflanzten Kartoffeln werden am beſten mit dem Spaden aufgenommen. Hie-

bei kann ein rühriger Arbeiter, wenn er es ernſtlich meint, viel ausrichten, beſonders wenn er einen Aufreißer oder Aufzieher, wozu man Frauenzimmer gebrauchen kann, bei ſich hat. Es iſt alſo rathſam, ihm ſolchen zuzuordnen.

Damit nun aber das Aufroden und Aufleſen deſto ſchneller gehe und dabei keiner dem andern im Wege ſtehe, auch nicht zu viele Kartoffeln im Boden liegen bleiben, iſt folgendes Verfahren zu beobachten.

Der Roder und Aufreißer müſſen den Aufleſern nicht zu nahe, ſondern wenigſtens 6 bis 8 Fuß weit vor ſelbigem voraus ſeyn. Der Roder muß jedesmal, wenn er einen Hoſt ausgehoben und auf allen Seiten im Loche noch nachgerodet hat, das Loch wieder zuwerfen und ebnen. Der Aufreißer muß nicht zu voreilig ſeyn und nur dann den Hoſt herausziehen, wann der Roder ihn gehörig gehoben hat; auch muß er die Kartoffeln weit genug vom Loche wegſchütteln, damit bei dem Zuwerfen nicht welche wieder mit bedeckt werden. Ein Aufroder und Aufreißer können für 4 Aufleſer Kartoffeln genug herauswerfen, wenn ſie es ehrlich meinen.

Bei dem Aufleſen, wobei auch Kinder helfen können, müſſen eine hinlängliche Anzahl ſogenannter Garten-Körbe vorräthig ſeyn, damit in ſolche die aufgeleſenen Kartoffeln ſchnell geworfen und dann in ſelbigen nach den Säcken hingetragen werden können. Auch muß immer eine

hinlängliche Zahl Säcke vorhanden ſeyn, damit die Arbeit nicht aufgehalten werde. Wer die aufgeleſenen Kartoffeln erſt in Haufen tragen und dann einſacken läßt, macht ſich vergebliche Arbeit.

Anmerk. Da, bei der vorſichtigſten Rodung und Aufleſung doch immer noch manche, beſonders kleine, Kartoffeln im Lande bleiben, die dann, wenn kein harter Froſt ſie getödtet hat, im nächſten Frühjahre hervorſproſſen und es immer unangenehm iſt, einen unreinen Acker zu haben, ſo thut man wohl, das Kartoffel-Land, welches, bei der 3 Felder-Wirthſchaft, mit Winterkorn beſaamet wird, bald nach dem Roden, pflügen und eggen, dann aber die noch ausgepflügten Kartoffeln aufleſen und nun die Schweine dem Pfluge und der Egge folgen zu laſſen.

Die in einigen Gegenden, beſonders bei Städten herrſchende Gewohnheit des Nachrodens oder Nachhackens durch arme Leute, muß man nicht dulden; indem dadurch Gelegenheit zu Exceſſen gegeben wird und ſich die Nachroder, wenn noch unaufgerodete Kartoffeln, Rüben u. ſ. w. im Felde ſind, mit dem Nachroden ſelten begnügen.

§. 753.

Wie man die Kartoffeln vorſichtig aufbewahren ſolle, wird mit wenigem gezeigt.

Bei dem Aufbewahren der Kartoffeln ſind hauptſächlich zwei Stücke zu beachten:

1. daß man ſie gegen das Erfrieren und
2. daß man ſie gegen das Verfaulen und das zu frühe Wiederauskeimen ſichere.

Zu beiden Zwecken iſt es nöthig, ſolche ſo trocken, als möglich, unter Obdach zu bringen, alſo ſolche nur bei heiterer und trockener Witterung einzuerndten. Sollte man ja, wegen ungünſtiger Witterung, einige derſelben nicht ſo ganz trocken einerndten müſſen, ſo iſt es rathſam, dieſe zuerſt zu verbrauchen, und ſie zu dem Ende da, wo der Raum es erlaubt, an einem beſondern Orte aufzuſchütten.

Um noch ferner dieſe Zwecke zu erreichen, bringt man ſie da, wo gute, hinlänglich tiefe und dabei trockne Keller ſind, am beſten in ſolche und hebt ſie bei kleinen Oekonomieen darin, in alten Fäſſern u. dgl., jede Sorte gehörig von der andern abgeſondert, auf. Bei größern Oekonomieen iſt dies nicht wohl möglich. Hier ſucht man, bei der mehrmals anzuſtellenden Unterſuchung, ob keine faule Kartoffeln im Haufen ſind, die mittelmäßigen Kartoffeln jeder Art zur Saat aus. Hat man keine Keller und hat in der Nähe des Gehöfdes einen erhabenen und hinlänglich trocknen Ort, ſo ebnet man dieſen, belegt ihn mit Roggen = Stroh überall, etwa einige Zoll hoch, legt nun die Kartoffeln, welche man lange aufzubewahren gedenkt, darauf, in Form eines Sargdeckels, oder Grabhügels, und belegt ſie rund umher, etwa einen Fuß hoch, mit langem

Roggenſtroh, welches man, durch darauf gelegte Raſen, oder aufgeworfene Erde verdichtet, und ſeßet oben auf mehrere ſogenannte Strohhauben, damit der Regen nicht von oben herab eindringen könne. Daß das Stroh alle der Länge nach, wie bei einem Dache, und nicht der Queere nach, gelegt werden müſſe, verſteht ſich wohl von ſelbſt, indem ſonſt das Regen-Waſſer nicht daran herablaufen, ſondern ſich in das Stroh hineinziehen würde.

Befindet ſich in der Nähe, etwa im Garten, oder ſonſt wo, ein Hügel, ſo kann man leicht einen Kartoffel-Keller machen, wenn man dieſen Hügel, in einem gewiſſen Umfange, ausgräbt, in der Grube 6 bis 8 kleine Sparren anbringt und dieſe wie ein Dach-Geſtell hinlänglich verbindet, darauf aber ein dickes Strohdach machen läßt, die hintere Seite mit bei einander geſchlagenen Pfählen dicht macht und dann mit Stroh und darüber geworfener Erde und Raſen belegt, die vordere Seite hingegen mit einer Thür und ein wenig Fachwerk verſieht und beide gleichfalls mit dickem Stroh bedeckt, wlches man mit ſogenannten Dönnecke-Ruthen, oder auch mit Drath, darauf beveſtigen läßt.

Einen ſolchen Keller, oder vielmehr eine ſolche Erdhütte, kann man mehrere Jahre lang gebrauchen und hat dabei den Vortheil, daß man zu jeder Zeit beliebig Kartoffeln aus ſolchem holen und ſolchen gehörig verſchließen kann.

Durch dieſe Vorrichtungen wird man die lange und bis zum Frühjahr aufzubewahrenden Kartoffeln nicht nur gegen den Froſt, ſondern auch gegen das Faulwerden und zu frühe Keimen, ſichern, wenn man nach Möglichkeit den Zutritt der Luft davon abhält.

§. 754.

Etwas über die mannigfaltige Benutzung der Kartoffeln.

Der Nutzen der Kartoffeln in der Haushaltung iſt ſehr groß und mannichfaltig. Man benutzet ſie

I. zur Speiſe für die Menſchen, ſowohl auf die einfachſte, als auf mancherlei künſtlichere Art zubereitet. Man ißt ſie nicht nur blos im Waſſer mit der Haut abgekocht und dann nach der Abſchälung in Salz geſtippt, oder auch in Butter, in Butter und Senf, Butter und Zwiebeln u. ſ. w. getunkt, ſondern auch für ſich allein, und mit mancherlei andern Gartenfrüchten vermiſcht, als Gemüſe. Man backt daraus Puddings, Puffkuchen u. dgl. — Man kann ſie ſelbſt, roh zerrieben, unter das Mehl mengen, und ſo mit zu Brodt verbacken, wenn man etwas mehr Sauerteig, als gewöhnlich, dem Teige beimiſcht. Man benutzet ſie

II. zum Futter für mehr als eine Sorte des

Viehes, insbeſondere für das Rindvieh und die Schweine. Man kann

III. daraus eine ſehr gute Stärke, mit weniger Mühe bereiten und den Abfall doch noch für das Vieh benutzen, ja man kann endlich

IV. daraus auch einen guten Brandtewein brennen.

Eine wahre Wohlthat Gottes iſt hiebei, daß die Kartoffeln, wenn ſie ſonſt hinlänglich reif ſind, ſowohl dem Menſchen, als dem Viehe zu einer geſunden und kräftigen Nahrung dienen, und daß ſie nicht, wie dies bei manchem andern Gemüſe der Fall iſt, bei dem öftern Genuſſe, dem Menſchen zuwider, oder widerlich werden.

§. 755.

Ob man auch die erfrornen und wieder aufgethauten Kartoffeln noch als Vieh-Futter benutzen könne.

Sobald die Kartoffel vom Froſte gelitten hat und wieder aufgethauet iſt, zerſetzet ſie ſich gleichſam und wird weich und wäſſerich. Manche Oekonomen wollen ſie auch in dieſem Zuſtande noch, als ein gutes und unſchädliches Futter für das Rindvieh benutzet haben. Andere hingegen wollen bemerkt haben, daß die mit ſolchen Kartoffeln gefütterten Kühe leicht verkalben, welches jene leugnen.

Da ich keine Erfahrungen darüber gemacht habe, ſo wage ich nicht zu entſcheiden, wer von

beiden Recht habe, glaube jedoch demjenigen, welcher den Verſuch mit dieſer Art des Futters machen will, oder wohl gar aus Noth machen muß, Vorſicht empfehlen zu müſſen. Vielleicht haben beide Theile Recht, weil die einen die erfrornen Kartoffeln in minderer Menge, als die andern, dem übrigen Futter beimiſchten; die erſten alſo das etwaige Nachtheilige dieſer Futterung dadurch verhüteten. Diejenigen, welche dieſe Art des Futters ohne Nachtheil benutzet zu haben behaupten, würden ſehr wohl thun, wenn ſie ihr Verfahren genau beſchrieben und umſtändlich angeben, was ſie zugleich mit den erfrornen Kartoffeln gefüttert, und in welcher Quantität ſie ſolche dem übrigen Futter beigemiſcht, auch zu welcher Jahrszeit ſie dieſe Futterung verabreicht haben.

Anmerkung. Es ſollte nun hier, der Ordnung nach, das Nöthige über die Einſcheurung, Aufbewahrung u. ſ. w. der Futter-Kräuter folgen; allein, da hierüber ſchon beiläufig, bei jeder Art derſelben, das Erforderliche im 2ten Theile mit vorgetragen iſt, es mithin in unnütze Wiederholung ausarten würde, wenn ich hier nochmals umſtändlich davon handeln wollte, ſo verweiſe ich lieber auf das an den bemeldeten Orten Geſagte.

Fünftes Hauptſtück.

Von der Einerndtung, ferneren Behandlung, Aufbewahrung und vortheilhaften Benutzung ꝛc. der Handelskräuter.

§. 756.
Einleitung.

Die Erndtung und fernere Behandlung der Handelskräuter weicht in ſo manchen Stücken von der der Korn- oder Halm- der Hülſenfrüchte und der behackten Brachfrüchte ab, und hat ſo viel Eigenthümliches bei einigen derſelben, daß ich keinen Undank zu verdienen glaube, wenn ich ſolche beſonders abhandle und darüber das Nöthige, auf Erfahrung und Nachdenken geſtüzte, umſtändlich vortrage.

Da, wo über die einfache Art der Einerndtung u. ſ. w. wenig zu ſagen war, habe ich ſolches gleich beiläufig im 2ten Theile, bei dem Vortrage über die Kultur der einzelnen Arten der Handelskräuter, mit eingeſchaltet, und verweiſe darauf. Es ſoll alſo hier nur diejenige Aberndtung und weitere Behandlung der Handelskräuter, welche vorzügliche Vorſicht erfordert, gelehrt werden.

Erſter Abſchnitt.

Von der Abbringung, Einerndtung und ferneren Behandlung der Schoten tragenden ölhaltigen Früchte und des Mohns, bis ſie Kaufmanns-Gut werden und deren vorſichtigen Aufbewahrung.

§. 757.

Vorerinnerung über die zwiſchen der Einerndtung der ölhaltigen mit Schoten verſehenen und der der übrigen ölhaltigen Saamen tragenden, der Korn- und Hülſenfrüchte herrſchende Verſchiedenheit.

Die Oelſaat darf nicht, wie die Kornfrüchte, völlig reif werden; darf nicht, wie dieſe und die Hülſenfrüchte, hingepackt werden, daß man demnächſt bei Gelegenheit an deren Ausdröſchen gehen könne. Sie kann nicht, wie der Lein, in den Knoten aufbewahrt werden. Sie muß hinlängliche Zeit nach dem Abmähen liegen, daß die Schoten gehörig mürbe werden u. ſ. w., kurz,

deren Behandlung hat ſo viele Eigenheiten, daß ſie nothwendig ganz für ſich dargelegt werden muß. Dieſerhalb habe ich derſelben einen beſondern Abſchnitt gewidmet und bei der Beſchreibung der Einerndtung dieſer Frucht zugleich deren fernere Behandlung unter eins vortragen zu müſſen geglaubt.

§. 758.

Ob man die mit Schoten verſehene Oelſaat völlig reif werden laſſen dürfe, bevor man ſie ſchneidet und woran man erkennt, ob es Zeit zu deren Abbringung ſey.

Um die Schoten tragenden ölhaltigen Früchte mit dem gehörigen Vortheile einzuerndten, muß man vor allen Dingen wiſſen, wann es die rechte Zeit ſey, an deren Einſammlung zu gehen. Wollte man mit derſelben warten, bis erſt jede der vielen Schoten an den einzelnen Pflanzen, oder Halmen, reif wäre, ſo würde dies ein übel verſtandener Geiz ſeyn, und man würde dabei gar ſehr verlieren, weil gerade die vollkommenſten und ſchönſten Schoten aufſpringen, und den beſten Saamen ausſtreuen würden, ehe die nachgewachſenen Spätlinge zur Reife kämen, wenn auch glücklicher Weiſe das Feld von den vielen Vögeln, denen dieſer Saame beſonders wohlſchmeckt, verſchont bliebe.

Es iſt alſo durchaus und vor allen Dingen nöthig, ſich mit den Zeichen bekannt zu machen,

woraus man ſchließt, daß es Zeit zur Aberndtung ſey, und wohl zu merken, daß man die Oelſaat nie ganz reif werden laſſen dürfe.

Die Zeichen dieſer Zeitigung ſind nun dieſe:

1. ſobald das Stroh der Oelſaat anfängt, eine goldgelbe, ins röthlich ſpielende Farbe zu gewinnen, und

2. ſobald der Saamen in den vollſtändigſten Hülſen auf der einen Seite roth wird, oder anfängt, einen rothen Backen zu bekommen.

Sobald das erſte dieſer beiden Zeichen eintritt, ſo muß man ungeſäumt unterſuchen, ob auch das zweite da ſey und dann, wenn man auch dieſes findet, bei irgend günſtiger Witterung, ſofort zur Abbringung ſchreiten, weil ein verſäumter Tag hier leicht großen Nachtheil bringen kann.

§. 759.

Die verſchiedenen Arten, die bemeldete Oelſaat zu ſchneiden, oder zu mähen, werden angegeben und das Schneiden mit der Sichel wird, als die beſte, aus Gründen empfohlen.

Man hat verſchiedne Arten, die Oelſaat zu mähen oder abzubringen, je nachdem die Gegenden verſchieden ſind. An einigen Orten ſchneidet man ſie mit der Sichel, an andern Orten mähet man ſie, wenn ſie ſchlecht gerathen und klein iſt,

mit der Senſe und dem ſogenannten Haferſtelle (Hafergeſtelle) und an noch andern hauet man ſie mit dem Siget. Ueber die letzten beiden Arten habe ich nur eigne Erfahrung und unter dieſen ziehe ich die letztere der andern weit vor und zwar aus folgenden, mir nicht unwichtig ſcheinenden, Gründen: Bei dem Mähen mit dem Siget kann ein flinker Arbeiter freilich nur etwa halb ſo viel ausrichten, als ein Mäher mit der Senſe, alſo gewinnt man durch das Mähen mit der Senſe freilich an Zeit; allein bei dem Mähen mit dem Siget hat der Mäher ſeinen Maaßhaken, womit er die Erſchütterung, durch das Anhalten deſſelben, vermindert und das Abgemähte gleich zuſammen und in einen Walch, oder Froſch, rollt, der nachher ohne weitere Umſtände gebunden werden kann; bei dem Mähen mit der Haferſenſe hingegen wird das Abgemähete in Schwaaden gelegt und muß alſo, wenn es gebunden werden ſoll, von neuem mit der Harke zuſammengezogen werden. Dadurch wird es ſchon bei dem Abmähen mehr erſchüttert, es wird aber auch, wenn es ſchon durchgeluftet iſt, von neuem angerührt und es fallen alſo leicht eine Anzahl Körner aus; überdem wird aber an Zeit verloren, indem der Binder von neuem die zu einem Bunde beſtimmte Menge erſt wieder mit dem Rechen zuſammziehen und aus dem Schwaade herausheben muß. Wenn alſo auch das Mähen mit dem Siget gleich um die Hälfte langſamer,

als das mit der Senſe, gienge, ſo iſt es doch auf jeden Fall vorzuziehen, weil es dem Binder die Arbeit erleichtert und ein zweites Rütteln verhütet. Das Schneiden mit der Sichel bin ich, ob ich gleich keine Erfahrung darüber habe, doch ſehr geneigt, dem Mähen mit der Senſe und dem mit dem Siget vorzuziehen, weil der Schnitter hierbei die Halme am wenigſten erſchüttert und ſolche gleich ſelbſt in die kleinen Haufen zuſammenlegt, doch dürfte es, bei der oft ſehr ſtämmigen Rappſaat, nicht ſehr anwendbar ſeyn. Es iſt überdem übel, daß man es da, wo der gemeine Mann nicht daran gewöhnt iſt, nicht gut einführen kann. Wer jedoch in der Nähe einer Gegend wohnt, wo das Schneiden mit der Sichel eingeführt iſt, der wird wohl thun, ſich von daher Schnitter zu verſchaffen und ſich nach und nach welche zuzuziehen. Es gehört wahrlich Muth und raſtloſe Thätigkeit dazu, eine neue, in der Gegend ganz ungebräuchliche, Erndteart einzuführen, wie ſolche der Amtsökonomieverwalter Lorenzing zu Steurwald bewieſen hat, da er auf derſelben das Schneiden der Oelſaat mit der Sichel einführte, wo es noch nie gebräuchlich geweſen war und wo er keine Sichelſchnitter in der Nähe hatte, folglich die Arbeiter ſelbſt erſt belehren und zuziehen mußte.

§. 760.

Zu welcher Tageszeit man die Mäher und Binder der Oelſaat anſtellen und wie lange man ſie arbeiten laſſen müſſe, auch wie ſonſt bei der Arbeit zu verfahren ſey.

Die Oelſaat ſpringt, bei dem Mähen und Schneiden, gar zu leicht aus ihren Schoten oder Hülſen, wenn der Halm trocken iſt. Man muß alſo hauptſächlich dahin ſehen, daß das Mähen geſchehe, ſo lange die Pflanze noch vom Thaue oder Regen naß iſt, weil die Feuchtigkeit der Schoten deren Aufſpringen vermindert, wo nicht verhütet. Sehr gern ſieht man daher, wenn es an dem Tage, wo dieſe Frucht gemähet werden muß, gelinde regnet. Iſt dies der Fall, ſo läßt man von Tagesanbruche bis zum Abende fortmähen. Muß man hingegen bei heiterem Wetter mähen laſſen, ſo läßt man mit dem Tagwerden anfangen, aber nicht länger, bis gegen zehn Uhr Vormittages, fortmähen, weil gegen dieſe Zeit der Thau abgeleckt iſt und dann der trocknen und beſten Schoten zu viele zerplatzen. Bei den Oekonomieen, wo funfzig und mehrere Morgen Oelſaat gebauet werden, muß man freilich ganze Tage, auch bei heiterer Witterung, durcharbeiten laſſen; allein, da darf man denn auch den dadurch entſtehenden Verluſt nicht achten. Das Binden geſchieht unmittelbar nach

dem Mähen, und deshalb folgt je zwei und zwei Mähern immer ein Binder gleich nach.

Zu dieſen Bindern darf man aber nicht wohl Herrendienſte nehmen, ſondern man muß dazu vorſichtige Leute wählen, indem die Bunde nicht zu viel bei dem Binden gerüttelt und zuſammengedrückt, auch nicht zu feſt gebunden werden dürfen, weil ſonſt dadurch das Aufſpringen der Hülſen veranlaßt, alſo ein großer Theil des beſten Saamens für die Erndte verloren gehen würde. Je zwei und zwei Bindern folgt wieder ein Aufſtieger, oder Aufſetzer, der die Stiegen ſetzt, d. h. immer zwanzig Bunde in einem länglichten Haufen, je zwei und zwei gegen einander, aufrichtet.

Da, wo die Oelſaat mit der Grasſenſe gemähet wird, folgt gleich jedem Paare Mäher ein Abraffer und dieſem wieder ein Paar Aufbinder, dieſen endlich ein Aufſtieger.

Alles dies hat aber nur da Statt, wo man gewillet iſt, die Saat in die Scheuer zu fahren und dort ausdröſchen zu laſſen; ja auch da nicht einmal immer, weil manche gleich die loſen Walche, oder ungebundenen Fröſche, aufladen und heimfahren laſſen.

Da hingegen, wo man die Oelſaat gleich in dem Felde ausdröſchen läßt, fällt das Aufbinden und Aufſtiegen gewöhnlich ganz weg.

Man mag nun aber zu Hauſe, oder auf dem Felde, dröſchen, die lockern Bündel binden und aufſtiegen, oder die kleinen Häufchen ungebunden liegen laſſen, ſo muß doch auf jeden Fall die gemähte Frucht wenigſtens vierzehn Tage lang im Felde ſtehen oder liegen, damit ſie mürbe werde und der Saamen nachreife, dann aber bei dem Dröſchen deſto leichter aus den Hüllen gehe.

§. 761.

Ob es beſſer ſey, die gemähete Oelſaat in kleinen ungebundenen Haufen liegen, oder aber aufbinden und aufſtiegen zu laſſen.

Die Meinungen erfahrner Oekonomen ſind ſehr darüber getheilt, ob man die einzelnen Walche aufbinden und aufſtiegen laſſen ſolle, oder nicht. Ich will nicht darüber abſprechen, welche Methode die beſte ſey, und welche Parthey Recht habe, ſondern lieber das Für und das Wider bei jeder Verfahrungsart kürzlich herſetzen.

1. Wenn die Walche ungebunden liegen bleiben, ſo werden ſie offenbar weniger gerüttelt, alſo wird zum Aufſpringen der Schoten weniger Veranlaſſung gegeben; dagegen haben aber die wilden und zahmen Tauben, die Finken und Hänflinge, welche alle dem Oelſaamen ſehr nachtrachten, deſto mehr Gelegenheit, auf dem Häufchen herumzuſpringen und diejenigen Scho-

ten, welche ſie nicht aufpicken, aufzutreten, welche Gelegenheit ihnen bei den aufgeſtiegeten Bündelchen offenbar erſchwert wird, weil dann die Spitzen alle aufrecht ſtehen und ſie nicht nur nicht ſo darauf herumſpringen, ſondern auch an die inwendigen Schoten nicht wohl kommen können.

2. Wenn die Saat in lockern Walchen liegen bleibt, ſo wird ſie ſchneller mürbe und zum Ausdröſchen zeitig, als wenn ſie aufgebunden in Stiegen ſteht; allein dagegen keimt und verdirbt ſie auch in den lockern Walchen bei anhaltendem Regenwetter, ſehr leicht, wenn ſie nicht umgewendet wird, welches der Fall bei der aufgeſtiegeten nicht iſt.

3. Habe ich meine Oelſaat gleich aufbinden und aufſtiegen laſſen, und es fällt anhaltende regnigte Witterung ein, dann kann ich meine Bündelchen leichter auf den Wagen und unter Obdach ſchaffen, als die lockern Walche, indem ſie ſchneller abtrocknen. Ich brauche beim Aufladen nur leicht und leiſe unter das Band der aufgeſtiegeten Bündel zu faſſen, wohingegen ich in die lockern Walche feſt hineinſtechen muß, um ſie gehörig zu faſſen; es geht alſo bei dem Aufladen offenbar mehr verloren, weil ich ſo wenig das Aufſpringen der Schoten, als das Herumfliegen und Zerſtreuen manches Halms ganz verhüten kann.

Ich bin deshalb ſehr geneigt, das Binden und Aufſtiegen, wofern es gleich nach dem Mähen und mit der gehörigen Vorſicht geſchieht, vorzuziehen, doch will ich meine Meinung keinem aufdringen.

§. 762.

Die verſchiedenen Arten, die Oelſaat auszudröſchen, werden beſchrieben.

Das Ausdröſchen der Oelſaat geſchieht hauptſächlich auf zweierlei Art. Man fährt nämlich entweder

1. die Saat im Stroh in die Scheuer und läßt ſie da von Pferden austreten, oder
2. man läßt ſie gleich im Felde von Menſchen ausdröſchen.

Bei der erſten Methode verfährt man auf folgende Art. Nachdem man den ganzen Vorrath genau unterſucht hat, ob er gehörig nachgereift ſey, das heißt, ob alle Körner eine dunkelbraune Farbe angenommen haben, holt man ihn an einem heiteren Tage mit Erndtewagen, deren Leitern mit großen Laken behangen ſind, ſo, daß der innere Raum derſelben ganz damit überkleidet iſt, in die Scheuer und bringt ihn auf die gereinigte Scheurentenne, worauf man vorher die Mauſelöcher mit Lehm und gepulvertem Glaſe hat zumachen laſſen. Kann man ihn, der Menge wegen, nicht alle auf der Tenne

laſſen, dann legt man einen Theil davon in ein Fach, welches man vorher genau hat reinigen und dicht machen laſſen, damit der ausſpringende Saamen nicht verloren gehe, oder man legt ihn über die Scheurentenne auf die Stichbalken und die daſelbſt befindlichen Stangen, wo dann der ausſpringende Saame auf die Tenne fällt. Das Dröſchen, oder Austreten, geſchieht nun aber alſo: Man ſetzt die kleinen aufgelöſeten Bündel, oder die Walche, ſo dicht wie möglich, alſo zuſammen, daß die Stürzenden unten und die Saamenſchoten in die Höhe ſtehen, und füllt auf dieſe Art die ganze Tenne, oder den Theil, worauf das Austreten geſchehen ſoll, an. Iſt dies gehörig geſchehen, ſo holt man ein oder einige Geſpanne Pferde, je nachdem der zum Austreten beſtimmte Platz groß iſt, herbei, und läßt ſie überall auf der Saat, anfangs im Schritt, nachgehends aber im Trott, herumführen, bis alles aufgeſtellte gehörig zuſammen getreten iſt. Hat man auf dieſe Weiſe den ganzen Vorrath niedertreten laſſen, ſo läßt man mit hölzernen Gabeln, (Gaffeln) das Stroh, durch einige Arbeiter, tüchtig auf und in kleine Haufen zuſammenſchütten, dann aber auf jeden der Haufen einigemal mit der Gabel derbe aufſchlagen, damit die etwa noch in den Hüllen verborgenen Körner völlig herausfallen; nimmt dann das Stroh fort, kehrt den Saamen, nebſt den zerſchlagenen Schoten, zuſammen, und geht dann an die weitere Rei-

nigung, wovon in dem Folgenden geredet werden ſoll.

Wenn man hingegen gleich auf dem Felde an das Ausdröſchen geht, ſo verfährt man auf die nachſtehende Weiſe. Man ſucht den ebenſten Platz zur Dröſchtenne aus, läßt auf ſolchen die Stoppel der Saatpflanzen mit Dröſchflegeln derbe niederſchlagen. Alsdann ſpannt man ein eigen dazu eingerichtetes und rund umher mit Schleifen oder Oeſen von ſtarken fingerbreiten Gurten verſehenes großes Laken über den Platz aus, indem man auf allen Seiten mit Haken verſehene Pflöcke, wie ſie bei dem Aufſchlagen der Soldatenzelte gebraucht werden, durch die Oeſen ſchlägt und es damit überall feſt macht.

Auf einem kleineren Laken tragen nun zwei Menſchen, nach und nach, die nöthige Anzahl Walche, welche mit Vorſicht und möglichſter Vermeidung alles Rüttelns darauf gelegt werden, herbei und richten die Walche, ſo dicht als möglich bei einander ſo auf, wie oben bei dem Dröſchen in der Scheuer angegeben worden iſt; und nun wird das Ganze mit Dröſchflegeln abgedroſchen.

Iſt die erſte Quantität, oder, wie es in der Kunſtſprache heißt, die erſte Lade abgedroſchen, dann wird das Stroh mit Gabeln aufgeſchüttet und nöthigen Falls noch nachgeklopft, damit aller Saamen rein herauskomme; und man nimmt

dies erſte Stroh und ſtopft es rund umher unter den Rand des Lakens. Dies heißt man einen Wulſt darunter machen und dieſer Wulſt wird auf einer der vier Seiten, über welche man das Stroh und die leeren Pfeifen nachher herab harken will, doppelt ſo hoch gemacht, damit der etwa mit fortgeſchobene Saame zurückrolle, wenn, nach vorher von allen Seiten weggeworfenem Stroh, die überflüſſigen Schoten über dieſen höheren Wulſt fortgezogen werden.

Iſt es ein ganz heiterer Tag, an welchem das Dröſchen geſchieht, ſo driſcht man alles nach einander aus, ſchüttet am Mittage und Abende den Saamen, mit den untermengten Hülſen und zertrümmerten Strohſpitzen, in Säcke und läßt ihn heimfahren und, dünn auseinander geſtreuet, auf den Boden ſchütten, um ihn nachher, wenn er, nach fleißiger und wenigſtens vierzehn Tage lang fortgeſetzter täglichen Umharkung, völlig trocken iſt, weiter zu reinigen. Wollte man ihn gleich völlig gereinigt auf den Boden bringen, ſo würde er ſich zu dicht auf einander legen und nicht ſo völlig trocknen, weil die Luft nicht ſo gut durch ſolchen ziehen und auf ihn wirken kann, als wenn die Hülſen das feſte Zuſammenpacken hindern: dann würde er aber leicht mulſtrigt oder gar milſigt werden, dadurch aber deſſen Oelgiebigkeit, folglich deſſen Güte, alſo auch deſſen Werth ſehr verringert werden, mit-

hin deſſen Abſatz nicht mit gehörigem Vortheile geſchehen können. Fällt bei dieſem Ausdröſchen auf dem Felde ein vorübergehendes Regenſchauer ein, wenn gerade eine neue Lade angeſetzt (aufgeſtaucht) iſt, dann läßt man alles ruhig ſtehen, bis Luft und Sonne es wieder abgetrocknet haben und geht nun erſt an das Dröſchen; zieht aber ein Regenſchauer heran, wenn eben eine Lade abgedroſchen iſt, ſo reinigt man ſie ſchnell vom Stroh und eilt ſie in Säcke zu ſchaffen, die man dann mit Stroh bedeckt. Sollte er aber etwas naß geworden ſeyn, bevor er eingeſackt worden, ſo muß er ſchnell auf den Kornboden gebracht und da dünn ausgeſtreuet werden, wenn er nicht verderben ſoll. Fällt hingegen ein Gewitterregen ein, wenn ſchon viel Gedroſchenes auf dem Laken iſt, dann ſucht man ſchnell von dem Stroh, welches in der Nähe dabei bleiben muß, ſo viel darüber zu werfen, daß es hoch bedeckt werde und dies darüber feſt zu treten, das Stroh aber in der Mitte etwas höher zu legen, damit eine mäßige Abdachung entſtehe. Dadurch wird man den Regen ziemlich abhalten. Nach geendigtem Regen muß aber das Stroh ſchnell weggenommen werden, damit es die Feuchtigkeit nicht auf den Saamen fortpflanze und dieſer trocknen könne.

Bemerkung: In einigen Gegenden, z. B. im Magdeburgiſchen und im Halberſtädtſchen,

bringt man die gehörig nachgereifte Oelſaat im Stroh in große Feimen auf freiem Felde zuſammen und driſcht ſie nach Gelegenheit aus. Ob dieſe Gewohnheit vortheilhaft, oder nachtheilig ſey, darüber will ich nicht entſcheiden; weil ich keine Erfahrung darüber habe. Mir ſcheint es jedoch, daß bei dem nachmaligen Herausheben des Strohes aus der Feime manches Körnchen verloren gehen müſſe. Doch vielleicht verhütet man dies durch ausgebreitete Laken. Es iſt jedoch unvermeidlich, daß die Frucht ſich vom Thau oder Regen immer wieder aufeuchtet.

§. 763.

Ob es zuträglicher ſey, die Oelſaat im Felde, oder in der Scheuer ausdröſchen zu laſſen.

Die Frage: welche von den beiden eben beſchriebenen Methoden der andern vorzuziehen ſey, dürfte wohl ſo ganz leicht nicht zu beantworten ſeyn; weil jede ihr Gutes und Schlimmes hat. Vernünftige Ueberlegung aller Umſtände muß den Oekonomen beſtimmen, welche er davon jedesmal wählen ſolle. Um jedoch dieſe Wahl in etwas zu leiten, glaube ich auf einen und den andern Umſtand aufmerkſam machen zu müſſen.

1. Bei dem Einfahren des ungedroſchnen Oelſaatſtrohes muß ich offenbar mehrere Male fahren, als wenn ich die ausgedroſchne Saat

einfahren laſſe. Habe ich alſo meine Geſpanne anderswo, z. B. zum Pflügen, Holzfahren u. ſ. w. nöthig, und die Witterung iſt zum Ausdröſchen im freien Felde gedeihlich, ſo würde ich unrecht handeln, die Spanne nöthigern Arbeiten zu entziehen und ſie zum Einfahren der Oelſaat anzuwenden.

2. Bei dem Ausdröſchen auf der Scheuer kann man Pferde gebrauchen. Hat man alſo ſeine Leute zu andern Arbeiten nöthig und kann für billiges Geld, oder überall, keine Tagelöhner haben, die Pferde aber entbehren, ſo würde man unrecht handeln, die Pferde müßig ſtehen zu laſſen und die Menſchen andern nöthigen Arbeiten zu entziehen, oder unnützes Geld für Tagelohn auszugeben. Dann driſcht man beſſer auf der Scheuer, und mit Pferden.

3. Bei dem Einfahren im Stroh brauche ich nur kurze Zeit, um ſolches der Witterung zu entziehen und bin nachmals Herr darüber, wenn ich es ausdröſchen will; brauche mich nicht vor ungedeihlicher Witterung zu fürchten, ſobald nur einmal, nämlich zu der Zeit, wann die Saat, durch das Nachreifen, zeitig geworden iſt, ein heiterer Tag einfällt, weil mit mehrern Geſpannen in einem Tage viel eingefahren werden kann. Iſt demnach die Witterung ſehr regnigt und dem Ausdröſchen im freien Felde nicht günſtig, ſo thue ich

wohl, meine Saat einfahren zu laſſen, weil es mir ja freiſteht, ſolche auch in der Scheuer durch Menſchen dröſchen zu laſſen, wenn ich die Pferde nöthiger brauche, als die Menſchen.

4. Das Stroh der Oelſaat taugt durchaus nicht in den Miſt, weil es ſehr ſchwer fault und, der Erfahrung nach, zur Vermehrung des Düngers ſehr wenig beiträgt. Man kann es auch nicht wohl auf eins auf den Miſt ſtreuen. Es liegt alſo meiſtens im Wege und verengt den Raum, den man gewöhnlich zum Einſcheuren der übrigen Früchte gar ſehr gebraucht. Im Felde kann ich mich hingegen bald davon befreien, wenn ich es gehörig in Reihen legen und verbrennen laſſe, dadurch aber dem Acker doch etwas Dünger in der Aſche des Strohes zuführe und ihn auch wohlthätig erwärme. Wo alſo der Raum ohnehin beengt iſt, da iſt das Ausdröſchen im Felde, ſchon dieſer Urſache halber, rathſam, weil es zu beſchwerlich fallen möchte, das Saatſtroh wieder auf den Acker zu fahren, um es da zu verbrennen und man meiſtens die Pferde dazu nicht wohl wird entbehren können. Es iſt jedoch auch nicht unbemerkt zu laſſen, daß man das Oelſaatſtroh ſehr gut als Unterlage in den Scheuren und in holzarmen Gegenden auch mit Nutzen als Brennmaterial gebrauchen könne, vorzüglich wenn es im

letztern Falle in kleine Bündel gebunden wird. Auch kann man nicht geradezu behaupten, daß es für den Miſt gar nichts werth wäre, da es doch wenigſtens einen Theil der Jauche einſaugt. Da, wo Töpfer in der Nähe wohnen, kann man das Oelſaat-Stroh ſehr gut an dieſe abſetzen, weil ſie ihre Töpfe dabei brennen und ihre irdenen Waaren, die ſie verfahren, gar gern damit einpacken.

In den neueſten Zeiten haben freilich einige Oekonomen das Stroh der Oelſaat als ein Schaaffutter empfohlen und behauptet, daß die Spitzen des Strohes von den Schaafen gern gefreſſen würden und ich habe, da ich, meines Bodens und des ſchwarzen Käfers wegen, bei der Oelſaat, zu Feinde, meine Rechnung nicht fand, mich durch jene Behauptung verleiten laſſen, dies Schaaffutter einigen meiner Freunde zu empfehlen. Dieſe haben mir aber für meinen Rath wenig Dank gegeben und geglaubt, ich hätte Neckerei mit ihnen getrieben. Sie behaupten nämlich, daß die Schaafe dies Futter nur dann anfaßten, wenn ſie äußerſt hungrig wären und daß ſie keine Luſt hätten, ſie ſo lange hungern zu laſſen, bis dies Futter ihnen eine ſüße Speiſe würde, weil ſie dabei gar wenig Vortheil haben möchten.

§. 764.

Wie die völlig trockne Oelſaat weiter gereinigt werde und worauf man dabei zu achten habe.

Bevor man an die völlige Reinigung der Oelſaat geht, muß ſie nothwendig, durch häufiges Umharken, zuvor völlig trocken geworden ſeyn. Alsdann läßt man ſie, mit den beim Abharken zurückgebliebenen Reſten der Schoten, auf den Boden bringen und dort, nachdem ſie hinlänglich abgetrocknet, durch das Sieben, von den Hülſen, oder Schoten, reinigen und gehörig worfeln, damit ſie vom Staube u. ſ. w. gänzlich rein und völlig Kaufmannsgut werde. Von dem bei dieſem Worfeln am weitſten wegfliegenden, welches man bekanntlich den Vorſprung nennt, nimmt man einen Theil zur künftigen Ausſaat, weil es die ſchwerſten und vollſtändigſten Körner enthält; das übrige aber läßt man in Bette bringen und noch immer, bis zum Verkaufe, fleißig umſtechen, damit ja das Verderben verhütet werde und nicht anſehnlicher Schaden entſtehe.

Bemerkung: Wie das Worfeln zweckmäßig geſchehen müſſe, davon iſt ſchon §. 727. wo ich die Reinigung der ſämmtlichen Kornarten angegeben, gehandelt worden.

§. 765.

Von der Aberndtung des Mohnſaamens, woran man deſſen Reiſe erkenne und wie man ihn, bis zur völligen Reinigung, behandle.

Der gute oder edle, weiße und blaue Mohnſaamen, der bekanntlich ein ſchönes Oel giebt, hat, wie ſchon an ſeinem Orte erwähnt iſt, verſchloſſene Köpfe, oder Saamenkapſeln. Der wilde oder unedle hingegen, der kleiner und minder ölreich iſt, hat ofne Köpfe, das heißt, es öfnen ſich unter dem obern Deckel, bei der Zeitigung die Kapſeln, ſo, daß er, bei der Abſchneidung oder Einerndtung leicht ausfällt. Man braucht es alſo bei der Einerndtung des edlen auf einen oder ein Paar Tage nicht anzuſehen, da man wegen des Ausfallens der Saamenkörner geſichert iſt; allein man thut doch wohl, ihn nicht ohne Noth länger ſtehen zu laſſen, wenn er reif iſt; weil auch dieſem mehrere Vögel ſehr nachtrachten.

Sobald alſo die Häupter des Mohns weißgelblicht werden, nimmt man die Zeit gewahr, an das Schneiden deſſelben zu gehen. Dies geſchieht gewöhnlich mit Meſſern, oder Sicheln, es leidet aber keinen Zweifel, daß man die Mohnſtengel auch mit dem Siget hauen laſſen könnte, ſobald es nöthig ſeyn ſollte, weil man das Ausfallen der Körner nicht zu fürchten hat.

Das Abſchneiden geſchieht gemeiniglich nahe unter den Köpfen und dann werden die Köpfe

gleich zum Trocknen auf den Boden gebracht, und da, wo man ihn im kleinen bauet, wenn ſie trocken ſind, von Kindern mit Meſſern über Töpfen ausgeſchnitten, damit der Saame in ſolche gleich fallen möge.

Bei dieſer Methode muß man dann aber die Stengel auf dem Felde nochmals kurz über der Erde abhauen laſſen. Dieſe Methode ſcheint mir daher da, wo man den Mohn irgend im Großen bauen will, nicht wohl anwendbar, weil ohnehin das Oeffnen der Kapſeln mit Meſſern zu umſtändlich iſt.

Mir ſcheint deshalb die andere Erndtungsart vorzüglicher, wo man die Mohnſaamenpflanzen, gleich den übrigen, nahe über der Erde abſchneiden, oder abhauen, in Garben binden und trocknen, dann aber zur rechten Zeit einfahren und einſcheuren und demnächſt zu ſeiner Zeit die Kapſeln auf der Schneidelade zerſchneiden läßt, weil dies ganz ungemein viel geſchwinder geht und man den Platz, vor der Schneidelade, wohin die aufgeſchnittenen Kapſeln und die Saamenkörnchen fallen, leicht mit einem Laken belegen, dadurch aber den Saamen gegen Unreinigkeit bequem ſichern kann. Da jedoch, wie mich die Erfahrung gelehrt hat, die Mohnköpfe, deren auf gutem Boden da, wo er nicht zu dicht ſteht, 7 bis 10 auf einer Pflanze wachſen, nicht zugleich reifen, ſo bleibt die Einerndtung durch das

Abſchneiden oder Abbrechen der einzelnen Köpfe, ſo wie ſie nach und nach reif werden, immer die rathſamſte, weil die Meiſen und Finken gar zu gern die reifen Köpfe unten am Stiele durchlöchern, mithin man zu viel verlieren würde, wenn man dieſe ſo lange, bis die andern nachgereift wären, wollte ſitzen laſſen. Es ſcheint mir auch deshalb der Mohnbau im Großen nicht wohl anwendbar.

Das Gewinnen des Saamens aus den Köpfen geſchieht, bei der eben beregten Art der Aberndtung im Großen am einfachſten auf folgende Weiſe. Man läßt die Köpfe auf einem luftigen Boden auseinander ſtreuen, damit ſie recht trocken werden. Findet man, daß die Kapſeln recht ſpröde ſind, ſo läßt man eine Anzahl davon auf ein großes Laken legen und von Menſchen zertreten, dann aber alles durch Siebe gehörig reinigen, um den Saamen von den Trümmern der Kapſeln zu trennen.

Daß auch dieſer Saamen, nach der Reinigung, durch fleißiges Umarbeiten, gegen das Verderben geſichert werden müſſe, verſteht ſich von ſelbſt. Wenn man das Oel aus demſelben an Speiſen gebrauchen will, muß man vorzüglich dahin ſehen, daß bei dem Preſſen keine zu anderem Oele gebrauchte Tücher genommen werden, damit es keinen Nebengeſchmack bekomme, muß auch nicht zu viel auf einmal ſchlagen laſſen, da-

mit es nicht zu alt und nicht ranzigt werde. Das Oel wird am beſten geklärt und gereinigt, wenn man eine angemeſſene Quantität Salz in ſelbiges wirft. Dieſes Salz nimmt die ſchleimigten Theile mit zu Boden und das Oel wird ganz klar. Um ihm aber einen völlig reinen und lieblichen Geſchmack zu geben, wirft man in eine etwa 4 Quartier haltende Bouteille eine gute Hand voll zerſtoßener trockner Wallnußkerne, auf welchen jedoch die dünne bitterliche Haut bleiben muß. Dieſe zerſtoßenen Kerne ziehen alle das Bittere an ſich, was etwa bei dem Oelſchlagen aus der Schale oder Haut des Saamens ſich dem Oele mitgetheilt hat.

Das Aufbewahren des Oels muß in offnen Flaſchen geſchehen, weil die Erfahrung gelehrt hat, daß es in verſchloſſenen Flaſchen leicht ranzigt wird.

Zweiter Abſchnitt.

Von der Einerndtung, Zubereitung, Aufbewahrung und Benutzung des Hanfes und Flachſes.

§. 766.

Einleitung.

Die Einerndtung, Zubereitung u. ſ. w. des Hanfes und Flachſes ſtimmt in manchen Punkten überein, hat aber in manchen andern ſolche Verſchiedenheit, daß es nicht wohl möglich iſt, die Einerndtung und fernere Behandlung dieſer beiden ähnlichen Erzeugniſſe unter eins zu beſchreiben oder darzulegen. Ich habe deshalb für rathſam erachtet, jede für ſich beſonders abzuhandeln und jeder einen eignen Abſchnitt zu widmen.

Erſte Abtheilung.

Von der Einerndtung und ferneren Behandlung des Hanfes.

Erſtes Kapitel.

Von der Einerndtung des Hanfes.

§. 767.

Die verſchiedenen Arten der Einerndtung des Haufes werden angegeben.

Der Hanf-Saamen wird, je nachdem man den Hanf zu feinern oder gröbern Arbeiten beſtimmt hat, dicker oder dünner geſäet. Will man ihn nämlich zur Spinnerei benutzen, ſo muß dicker geſäet werden, weil das Baſt alsdann zarter wird; will man ihn hingegen zu Strick- und Tauwerk benutzen, oder die Einſaat davon wieder erzielen, ſo wird er dünner geſäet. Hiernach richtet ſich nun auch die Einerndtung ſelbſt. Iſt der Hanfſaamen dick geſäet, ſtehen folglich die Pflanzen dicht neben einander, ſo würde es theils zu mühſelig ſeyn, und theils auch zu vieles Zertreten und Zerſtören der Hanfkämpe veranlaſſen, wenn man die männlichen Pflanzen, oder

den Fimmel beſonders ausziehen wollte. Da erndtet man alſo den männlichen und weiblichen Hanf unter eins, entweder durch das Ausreißen der Halme, oder auch durch das Abhauen derſelben, dicht über der Erde, mit ſcharfen Hauſenſen. Dann läßt man ihn auch nicht ſo völlig reif werden, als in dem zweiten Falle, wo er zu Seilen beſtimmt iſt; ſondern man erndtet ihn, wenn er eben anfängt, die Zeichen der Reife blicken zu laſſen.

Iſt hingegen der Saamen nicht ſo dick geſäet, ſo zieht man den Fimmel, oder die männlichen Pflanzen, bald nachher auf, wenn ſie abgeblühet und die Begattung der weiblichen Pflanzen vollendet haben; läßt aber dieſe letztern noch ſtehen, um die Pflanzen ſelbſt reifer und den Saamen vollſtändiger werden zu laſſen. Dies Ausziehen der männlichen Pflanzen nennt man an vielen Orten Fimmeln und es geſchieht gemeiniglich auf die Art, daß man mehrere der aufgeriſſenen Pflanzen mit den Spitzen zuſammenbindet und dann unter eins herausziehet und fortſchafft, um ſich dadurch die Arbeit zu erleichtern. Die weiblichen Pflanzen werden dann etwas ſpäter ausgezogen, wenn ſie die Spuren des Reifſeyns an ſich tragen.

Bei der erſten Art zu erndten werden die männlichen und weiblichen Pflanzen durcheinander in mäßige Bündel zuſammengebunden, bei der

andern Art aber jede Sorte der Pflanzen beſonders, um dann zur weitern Behandlung heimgeſchafft zu werden.

Anmerk. Da, wo man große Strecken Hanf bauet, würde das Fimmeln im ganzen zu läſtig werden; da pflegt man nur einen Theil zu fimmeln, um dem zur künftigen Ausſaat beſtimmten Saamen Gelegenheit zu geben, deſto reifer und vollkommner zu werden.

§. 768.

Wie die Reife, oder das Reifſeyn des Hanfes erkannt werde.

Das Reifwerden des Hanfes erkennt man hauptſächlich daran, wann die einzelnen Pflanzen am Fuße, oder in der Nähe der Wurzel, anfängt weiß zu werden, und wenn ſie ſonſt die leicht zu bemerkenden Spuren des Abſterbens, durch ihre Farbe und ſonſtige Beſchaffenheit, an ſich trägt, welches ein irgend genauer Beobachter bald erkennen wird.

Bei ſolchen Hanfpflanzen, welche zu feinern Arbeiten beſtimmt ſind, darf man aber dieſe Zeichen der Reife nicht ganz erwarten, ſondern muß, ſobald ſich die Pflanzen der Reife nähern, welches man an ihrer gelblichen Farbe und ihrem ganzen Bau erkennt, ſolche ausreißen oder abhauen laſſen, wie wir im vorigen §. geſehen haben.

Zweites Kapitel.

Von der ferneren Behandlung des Hanfes, bis er Kaufmanns-Gut wird.

§. 769.

Von dem Abdröſchen des Hanf-Saamens und der Benutzungs-Art deſſelben.

Die erſte Arbeit nach der Einerndtung der Hanfpflanzen beſteht darin, daß ſie gehörig aufgeſtaucht und getrocknet werden und dann, daß der Saamen des weiblichen Hanfes von den Pflanzen getrennt werde. Dies geſchieht am leichteſten durch das Ausdröſchen. Zu dieſem Zwecke werden die Bündel der Pflanzen auf einer Tenne gehörig ausgebreitet und mit Flegeln abgedroſchen; der Saamen wird gehörig geworfelt und ferner gereinigt, wie wir es bei dem Getreide geſehen haben.

Es verſteht ſich hiebei wohl von ſelbſt, daß derjenige weibliche Hanf, deſſen Körner man zur künftigen Ausſaat beſtimmt und den man zu dem Ende geſimmelt und zum völlig Reifwerden

noch hat nachwachſen laſſen, oder etwas långer auf dem Halme gelaſſen hat, beſonders gedroſchen und geworfelt werden můſſe; indem der andere nicht ſo vollkommen iſt.

Der aus dem minder reif gewordenen weiblichen Pflanzen gewonnene Saamen dient hauptſåchlich zum Oelſchlagen und man behauptet von dem daraus gewonnenen Oele, daß er rathſam brenne, worůber ich noch keine Verſuche angeſtellt habe, ſo wenig, als darůber, ob er, gehörig abgeglůhet, von armen Leuten zur Fettung oder Schmalzung ihrer Speiſen gebraucht werde. Am höchſten wird der Saamen benutzet, wenn man ihn an Kaufleute verkaufen kann, die ihn nachher als Finkenfutter vereinzeln.

Anmerk. Ob der Hånfling ſeinen Namen davon erhalten habe, daß er dem Hanfſaamen nachtrachtet, iſt mir nicht bekannt, doch weiß ich, daß der ſogenannte Kreuzſchnabel und Finke den Hanfſaamen gern frißt.

§. 770.

Die verſchiedenen Arten, den Hanf zu rotten oder röthen, werden angegeben.

Iſt der Hanf — es verſteht ſich von dem weiblichen — ſeines Saamens hinlånglich entladen, ſo wird er geröthet oder gerottet, und zwar da fůr ſich allein, wo er gefimmelt iſt. Da hingegen, wo die månnlichen und weiblichen

Pflanzen unter einander aufgeriſſen, oder abgehauen ſind, wird er auch in ſeiner Miſchung geröthet, weil es zu umſtändlich ſeyn würde, die verſchiedenen Pflanzen unter einander auszuleſen; obgleich ſolches im Ganzen wohl nicht unrecht ſeyn dürfte.

Das Rotten, oder Röthen geſchieht auf die nämliche Art, wie bei dem Flachſe; indem er, in mäßigen Bündeln, kreuzweis über einander gelegt und mit irgend etwas ſchwerem, ſey es nun Stein, Raſen oder dgl., beſchwert wird, damit er unterm Waſſer bleibe, oder von dem Waſſer ganz bedeckt ſey.

Das beſte Waſſer zum Rotten iſt freilich das Flußwaſſer, weil er da am ſchnellſten rottet; allein, da, wo man dies nicht haben kann, muß man ſich auch mit Teich- und Pfützen-Waſſer behelfen.

Die Zeit, wie lange der Hanf in der Rotte liegen müſſe, läßt ſich, theils wegen der Veränderlichkeit der Witterung, und theils wegen der Verſchiedenheit des Waſſers ſelbſt, nicht genau beſtimmen. Man nimmt gewöhnlich 8 Tage an; allein, es iſt ſehr mißlich, ſich auf dieſe Regel zu verlaſſen, ſondern man thut beſſer, von Zeit zu Zeit Unterſuchung anzuſtellen, ob der Hanf hinlänglich gerottet ſey, damit er nicht verderbe.

Sollte zur Zeit der Hanf-Erndte die Witterung ſchon zu kalt ſeyn, ſo muß das Rotten

bis auf das nächſte Früh=Jahr verſpart werden, und geſchieht dann am beſten im May. Man will jedoch die Erfahrung gemacht haben, daß der Hanf unterm Schnee vorzüglich gut rotte, wenn er ſonſt gehörig in Acht genommen werde. Da man indeß die Witterung und die Dauer des Schnees nicht vorher ſehen kann, ſo iſt die Art dieſer Rottung mit der größten Vorſicht anzuſtellen, und am beſten bis in den Spat=Winter zu verſchieben, um nicht Schaden, an Statt Vortheil zu haben.

§. 771.

Von der ferneren Behandlung des Hanfes nach der Rotte, bis zum Klopfen u. ſ. w.

Hat ſich bei der Unterſuchung des im Rotten begriffenen Hanfes gefunden, daß der holzigte Theil hinlänglich mürbe ſey und die feine Unterhaut, welche den eigenlichen Hanf liefert, ſich leicht davon trenne, ohne leicht zu zerreißen, dann wird er ſofort aus der Rotte genommen und getrocknet, indem man ihn in freier Luft der Sonne in einzelnen aufgeſtauchten Haufen ausſetzet. Sollte aber nun Regenwitterung einfallen, ſo muß man eilen, ihn unter Obdach zu bringen und da zu trocknen, damit er nicht von der feuchten Witterung leide und verderbe. Am ſchnellſten geſchieht dies auf eignen Darren, oder auch in Backöfen, wenn man keine Darren hat; doch iſt

das letztere, der großen Feuersgefahr wegen, nicht anzurathen.

Iſt der gerottete Hanf nun völlig getrocknet, dann iſt es erſt Zeit, ihn zur fernern Zubereitung aufzubewahren und hinzubanſen. Geſchieht ſolches früher und ehe er vollkommen trocken iſt, dann entzündet er ſich, gleich dem Heu und Stroh, welches feucht eingeſcheuert worden iſt.

§. 772.

Vom Klopfen und Brechen des Hanfes u. ſ. w.

Die nach der Rottung hinlänglich getrockneten Hanf-Pflanzen ſind nun erſt zur weitern Bearbeitung geſchickt und dieſe beſteht

1. in dem Klopfen der Stängel, um ſolche mürbe zu machen, oder auch im Zerknicken derſelben auf einer ſtarken Breche, welche nur einen ſogenannten Schläger mit einer ſcharfen hölzernen Schneide hat, der in die untere, auf beiden Seiten mit ſcharfen Kanten verſehene, Brechlade greift; ſodann aber
2. in dem eigentlichen Brechen in hinlänglich ſtarken Hanfbrechen, wodurch der holzigte Theil noch mehr zerknickt und zerbrochen wird, um dann, als Scherfe, ferner von der zähen Haut getrennt zu werden, endlich
3. in dem ſogenannten Schwingen; indem mit dem ſogenannten, hinlänglich ſtarken Schwingbrette die Scherfe, d. i. die einzelnen holzar-

tigen Faſern, auf einer andern ſcharfkantigen Maſchine, worüber die Pflanzen gelegt werden, herausgeklopft werden. Durch dieſe beſchriebene Bearbeitung wird es Seilerhanf. Soll es aber Spinnhanf werden, ſo muß er

4. geriſſen werden. Dies geſchieht auf folgende einfache Weiſe. Man lehnt eine ziemlich lange Leiter ſchräg an eine Wand. Nun ſtellt ſich der Arbeiter darunter, nimmt etwa ½ Hand voll von den Hanffaſern, hält dieſe mit der linken Hand am untern Ende veſt, ſchlägt den freien Theil der Faſern zweimal um eine Leiterſcheide, windet die Spitzen zweimal um ein Barten=Helf, welches er in der rechten Hand hat und reißt ſo, mit einem ſtarken Rucke die Faſern vor der Leiterſcheide, mithin etwa in der Mitte, ab. Dieſer alſo verkürzte Hanf wird nun

5. auf einer Hechel bearbeitet, wodurch man ihn, je nachdem die Hechel feiner iſt, zu dem feinſten Geſpinſte vorbereitet und wodurch er von den kürzern und mürbern Faſern, die man das Werg oder die Heede nennt, abgeſondert wird, um nun Kaufmannsgut zu werden.

Anmerk. Die Bearbeitungs=Werkzeuge ſind leicht zu erhalten und kennen zu lernen. Wer Abbildungen davon ſehen will, findet ſie in Zink's ökon. Lexikon und in Krünitz ökon. Enzyklopädie unter dem Artikel: Hanf beſchrieben und in den Kupfern dargeſtellt.

Zweite Abtheilung.

Von der Einerndtung, Zubereitung, Aufbewahrung und Benutzung des Flachſes.

§. 773.

Einleitung.

Ob ich gleich mit Ueberzeugung ſagen kann: daß kein großer Nutzen dabei ſeyn werde, wenn man Flachs zum feilen Verkaufe auf großen Oekonomieen baue, und daß man da, wo man Zehndtflachs in hinlänglicher Menge erndte, den Flachsbau gar gut weglaſſen könne, wenn nicht etwa Lokal-Verhältniſſe ein anderes rathſam machen ſollten, ja, daß das Austhun eines Theils ſeiner Aecker, um Flachs, für Geld, darauf ſäen zu laſſen, ein nicht wohl zu vermeidendes Uebel ſey; indem man ſich dadurch nur der nöthigen Arbeiter in der Erndte verſichern kann; daß ferner das Säen einer gewiſſen Quantität Leins für die Dienſtboten und Deputatiſten ein wahres,

jedoch herkömmliches und nicht wohl abzuſtellendes Uebel genannt werden könne; ſo bin ich doch zu ſehr von der Unentbehrlichkeit des Flachſes in großen Oekonomieen und von deſſen Nutzen, im Ganzen, überzeugt, als daß ich nicht glauben ſollte, einen weſentlichen Theil der ländlichen Arbeiten überſehen zu haben, wenn ich die Einerndtung und Behandlung des Flachſes nicht beſchriebe. Ich werde demnach hiervon in dem Folgenden noch umſtändlich handeln und das mir darüber Bekannte vortragen.

Erſtes Kapitel.

Von der Einerndtung des Flachſes.

§. 774.

Wann es Zeit ſey, an das Einerndten des Flachſes zu gehen, oder von den Kennzeichen der Zeitigung deſſelben.

Eine langjährige Erfahrung hat gelehrt, daß völlig zur Reife gediehener Flachs zwar vollkommneren Saamen, aber keinen guten ſeidenartigen Flachs liefere. Man iſt deshalb in den Gegenden, wo der Flachsbau ſtark betrieben wird, ſchon ſeit langen Zeiten her gewohnt, den Flachs einzuerndten, wenn er noch nicht völlig reif iſt, ſondern wenn die Stängel anfangen aus der grünen Farbe in ein helles Gelb überzugehen. Daher iſt die Regel entſtanden, daß man den Flachs in der Gelbreife einſammeln oder einerndten müſſe.

Das Einerndten geſchieht am beſten nach einem gelinden Regen, ja nöthigen Falls ſelbſt bei einem gelinden Regen, weil dann der Boden nicht zu hart iſt, auf eine ſehr einfache Weiſe. Es

werden nämlich, je nachdem der Arbeiter ſtärker oder ſchwächer iſt, je 40 bis 50 Halme mit der Hand auf eins gefaßt und herausgeriſſen, dann aber in kleinere Haufen gehörig geordnet und aus dieſen in größere Bunde, zu 1½ Fuß im Durchmeſſer, welche man an einigen Orten Büſſen, an andern Poſen nennt, zuſammengebracht, welche mit Stroh zuſammengebunden werden. Dieſe Bunde werden dann friſch eingefahren, wenn die Zeit es erlaubt, ohne darauf zu ſehen, ob die Witterung naß oder trocken ſey.

Will man vollkommen reifen Saamen zur nächſten Ausſaat ziehen, ſo läßt man einen Theil bis zur völligen Reife ſtehen. Dies geht aber nur da gut an, wo man Frühflachs bauet; denn da, wo die übrigen Sorten gebauet werden, würde man an dem für das Winterkorn — da man den Flachs gern ins magere Land ſäet — noch nöthigem Bedüngen des Landes gehindert werden, wenn man einen Theil des Flachſes wollte völlig reif werden laſſen. Ob es übrigens rathſam ſey, ganz reifen Saamen anzuziehen, darüber habe ich im zweiten Theile im §. 510. das Nöthige geſagt. Den reifer gewordenen Flachs ſelbſt verbraucht man übrigens zu gröberm Geſpinnſte. Es iſt dabei viel Abgang; allein er liefert eine ſtarke Leinwand.

§. 775.

Von dem Rüffeln oder Reppeln des Flachſes oder der Abſonderung der Saamenkapſeln von den Hälmchen.

Sobald der aufgeriſſene Flachs in Bunden unter Obdach gebracht iſt, benutzt man die erſte gelegene Zeit, die Saamenkapſeln von den Halmen zu trennen, oder ihn zu reppeln. Man zieht ihn zu dem Ende durch eine Art von Kämmen, mit langen eiſernen Zähnen, die man Reppelbüſche nennt. Dieſe einzelnen Kämme oder Büſche ſitzen nun entweder an einem geraden, hinlänglich ſtarken Baume, in zureichender Entfernung, etwa zu zwei Fuß weit, eingeſchlagen und ſind jeder ein Fuß breit und mit 5 bis 6 Dezimal-Zoll langen Zähnen verſehen, oder ſie ſitzen auf dem Rande eines Rades herum, in die Felgen eingeſchlagen.

Im erſten Falle nennt man es eine Baum-Reppel, oder einen Reppel-Baum, und braucht ihn auf die Art, daß man ihn queer über die Dröſchtenne her, in zu dem Ende in ein Paar gegen einander überſtehende Ständer eingehauene Kerben einlegt; im zweiten Falle nennt man es eine Rad-Reppel und ſtellt alsdann das Rad auf einen hinlänglich großen Tubben und die Reppler ſtehen herum, jeder bei ſeinem Buſche. Ein Bund nach dem andern wird nun geöffnet

und eine Handvoll nach der andern wird durch den Buſch oder Kamm ſo ſtark gezogen, daß die Saamenkapſeln oder Knoten ſich von den Halmen trennen und herabfallen. Die Halme werden alsdann wieder, eine Handvoll nach der andern, gehörig geordnet, bei einander gelegt und wieder in kleine oder ſogenannte Waſſerboten, zu etwa $\frac{1}{4}$ Fuß im Durchmeſſer, zuſammengebunden, um demnächſt weiter zubereitet zu werden, wovon im Folgenden gehandelt werden ſoll; die Saamenkapſeln werden aber zuſammengebracht und zum Aufbewahren aufgeſchüttet.

1ſte Anmerkung. Ich weiß wohl, daß man in manchen Gegenden noch die Methode hat, die Knoten abzudröſchen; allein ich kann ſolche auf keine Weiſe empfehlen, weil dabei zu viele Knoten zerſchlagen und die noch weichen Saamenkörner verletzt werden, alſo dabei viel Abgang iſt, der bei dem Reppeln vermieden wird.

2te Anmerkung. Da ſich die friſchen Knoten, oder Saamenkapſeln, wenn ſie hoch auf einander liegen, insbeſondere an warmen Tagen, oder bei feuchtwarmer Witterung, leicht erhitzen, oder brennen, ſo erfordert die Vorſicht, ſolche gleich auseinander zu bringen.

§. 776.

Von der vorſichtigen Aufſchüttung und Aufbewahrung der Knoten, oder Saamenkapſeln, und deren Gebrauche.

Die Knoten werden von kleinen oder unbemittelten Leuten gewöhnlich an einem von Raſen entblößten und feſtgeſtampften Orte, zum Abtrocknen an einem heiteren Tage ausgebreitet, bei eintretendem Regen aber zuſammengebracht und mit einer Strohhaube bedeckt, bis ſie wieder bei heiterem Wetter ausgebreitet und nach und nach ganz getrocknet werden können.

Auf großen Oekonomieen hat man dies aber nicht nöthig und braucht ſich der veränderlichen Witterung nicht auszuſetzen. Da bringt man die Knoten auf einen der Kornböden, an einen luftreichen Ort, ſtreut ſie dünn auseinander und läßt ſie täglich mehrmalen mit hölzernen Harken durcharbeiten, damit ſie ſich ja nicht erhitzen oder brennen, dadurch aber der Saamen in ſelbigen nicht blos die Keimkraft verliere, ſondern auch an Oelhaltigkeit abnehme.

Iſt das Umarbeiten ſo lange fortgeſetzt, bis alle Knoten völlig getrocknet ſind, dann ſchüttet man dieſe in größere Haufen zuſammen und bewahret ſie auf, um ſie demnächſt, nach zuvorigem Dröſchen, entweder zur Ausſaat, oder aber zum Oelſchlagen zu benutzen. In beiden Fällen

iſt es indeß gut, das Dröſchen erſt kurz vor dem Gebrauche vorzunehmen, weil der Saamen in den Kapſeln ſeine Keimkraft am beſten bei einander behält, ihn auch die gefährlichen Milben außer den Kapſeln weit leichter angreifen.

Das Reinigen des Saamens geſchieht übrigens, wie bei dem Getreide, durch das Worfeln und die Staubmühlen oder Kornfegen. Manche gebrauchen auch noch beſonders die ſogenannten Leinklappern dazu, welche ich jedoch nicht für nöthig erachte.

Anmerkung. Man hat das Knoten=Kaff als ein Futter für das Rindvieh, insbeſondere für die Ochſen und das gelte Vieh, empfohlen. Ich halte davon nichts und bedaure den Oekonomen, der, durch Futtermangel gezwungen, Knoten=Kaff, ja wohl gar Flachs=Scheeſe füttert.

Zweites Kapitel.

Von der Zubereitung des Flachſes bis er zum Spinnen geeigenſchaftet iſt.

§. 777.

Einleitung.

Wenn man die viele Mühe und Wartung in Anſchlag bringt, welche der Flachs erfordert, bis er geſponnen werden kann, ſo muß man mehr darüber ſich wundern, daß ein Pfund reinen Flachſes, ein Lopp oder Stück Garn ſo wohlfeil iſt, wie es wirklich iſt, als ſich darüber beklagen, daß es zu theuer ſey. Wenn die Arbeit, welche zu deſſen Zubereitung erfordert wird, nicht mehr wie eine Ausfüllung der müſſigen Stunden, als wie eine eigentliche Arbeit angeſehen würde, ſo würde es nicht wohl möglich ſeyn, Flachs und Garn zu den hergebrachten Preiſen zu verkaufen, beſonders wenn man dabei in Anſchlag bringt, daß derſelbe auch bisweilen ganz mißräth; daß er das Land ſo ſehr auszehrt u. ſ. w.; ja, daß er, ſelbſt bei dem Rotten, noch dem Verderben ausgeſetzt iſt.

Um bei der Beſchreibung der Zubereitung nach der Ordnung zu verfahren, will ich zuerſt die verſchiedenen Vorrichtungen und Werkzeuge, welche dabei erforderlich ſind, kürzlich beſchreiben und einige dabei mögliche ſehr einfache Verbeſſerungen andeuten, ſodann aber die Arbeiten ſelbſt und die dabei erforderliche Vorſicht angeben.

Erſter Titel.

Von den verſchiedenen zur Zubereitung des Flachſes nöthigen Vorrichtungen und Werkzeugen.

§. 778.

Von den Rotten und demjenigen, was bei deren Anlage zu beobachten iſt.

Man rottet, rötet, röſtet den Flachs entweder an der Luft, oder in beſonders dazu angelegten kleinen, 20 bis 30, 40 und mehr □Fuß großen Teichen, die man Rotten, Röſten nennt. Dieſe Rotten an fiſchreichen Flüſſen oder Bächen anzulegen, iſt polizeiwidrig, weil das Rottewaſſer den Fiſchen den Tod bringt, wenn es in die Bäche tritt und deshalb in den Gegenden, wo viel Flachs gebauet wird, die Flüſſe und Bäche ſelten fiſchreich zu ſeyn pflegen. In Bachgewäſſern rottet jedoch der Flachs am beſten; nächſtdem aber in kleinen Teichen, welche aus Quellwaſſer geſammelt werden und worin immer ganz mäßiger Zufluß iſt. In kleinen, aus ſtagnirendem Waſſer geſammelten, Teichen, welche nicht abgelaſſen werden können, rottet die zuerſt in jedem Jahre

eingelegte Quantität ſchneller und beſſer, als die nachher eingelegten, weil das Waſſer entweder ſeine auflöſende Kraft verloren hat, oder ſchon zu ſehr mit fremden Theilchen überladen iſt; und in Teichen, welche zu ſtarken Zufluß haben, rottet der Flachs ſehr langſam, weil das friſche Waſſer die Gährung zu ſehr unterbricht. Man macht ſie deshalb mit Vortheil tiefer, als die andern, damit das zufließende Waſſer mehr oben wegfließe und die Gährung weniger unterbreche. Der in den kleinen Rotte-Boten oder Bunden hineingeworfene Flachs ſenkt ſich von ſelbſt und wird, wenn er in hinlänglicher Menge hineingeworfen iſt, mit Stroh und Reiſig, und auf dieſem mit ausgeſtochenen Raſen, mit ſtarken Klötzen u. dergl. beſchwert. Raſen nimmt man bei dieſen tiefen Rotten am liebſten, weil dieſe am beſten niederdrücken.

In flachern Rotten ſtagnirenden Waſſers, wohinein der Arbeiter ohne Gefahr ſteigen und die Steine mit den Händen wieder herausnehmen kann, bedient man ſich oft der Steine zum Belaſten des Flachſes, wenn ſie in der Nähe zu haben ſind.

Von dem Rotten ſelbſt und dem, was dabei zu beobachten iſt, ſoll in dem Folgenden gehandelt werden.

§. 779.

Von den Treiten, Booke-Hammern, Booke-Mühlen, oder Flachsmühlen.

Man hat verſchiedene Werkzeuge, um den gerotteten und nachher hinlänglich getrockneten Flachs mürbe zu ſchlagen, oder zu booken, klopfen. In einigen Gegenden bedient man ſich dazu der ſogenannten Treiten, welches Wort von der veralterten Bedeutung des Worts treten, wo es ſo viel als quetſchen, ſtoßen bedeutet, vermuthlich ſeinen Urſprung hat, weil die Halme damit zerquetſcht oder zerſtoßen werden.

Eine Treite beſteht aus einem einen Fuß ins Gevierte haltenden, zwei gute Zoll dicken und mit einen Zoll weiten und tiefen Reifen, oder Erhöhungen, verſehenen Stück geſunden Eichenholzes, in deſſen Mitte ein etwas rund gebogener Stiel, von Saal-Weidenholz, befeſtigt iſt.

Ein Booke-Hammer hingegen iſt ein mit einem kurzen Stiele verſehener eichenhölzerner Hammer, der, bei einer Dicke oder Höhe, von $\frac{3}{4}$ Fuß, gewöhnlich $\frac{1}{2}$ Fuß ins Gevierte auf ſeinen beiden Flächen und auf jeder der Flächen 5 Reifen, jede zu $1\frac{1}{4}$ Zoll von der andern entfernt und um eben ſo viel vertieft, enthält, damit er von beiden Seiten gebraucht und deſto länger benutzt werden könne.

Die Reifen der Treite ſowohl, als des Boo-

kehammers, müſſen aber nicht völlig ſcharf, ſondern ein wenig abgerundet oder abgeſtumpft ſeyn, weil die Reifen ſonſt gar zu leicht ſich abnutzen.

Die Booke-Mühlen ſind ſehr einfache und leicht anzulegende Mühlen und bedürfen nur einer mit mehreren ſogenannten Daumen verſehenen Welle, die entweder durch Waſſer, oder durch Pferde u. dgl. in Umlauf gebracht wird.

An dieſer Daumwelle ſind entweder nicht zu ſchwere, unten wie die Bookehammer gereifte Stampfen, oder aber Bookehammer angebracht, welche von den Daumen gehoben werden und auf einen Block fallen, auf welchen der zu bookende Flachs nur gelegt und hin- und hergezogen zu werden braucht. Sie erleichtern die ſonſt ziemlich ſaure Arbeit ungemein und ſollten deshalb mehr im Gebrauche ſeyn, da ſie bei weitem anwendbarer ſind, als die Dröſchmaſchinen und man ſie allenfalls mit einer Stampf- oder Oelmühle ſehr leicht verbinden kann, wenn nämlich bei dieſer letzten der Oelſaamen durch Stampfen zerquetſcht wird. Ein jeder irgend geſcheuter Müller wird ſolche leicht anlegen, oder mit einer Stampf- und Oelmühle in Verbindung ſetzen können, wenn ſonſt der Raum es erlaubt, alſo ſage ich darüber nichts und bemerke nur, daß Stampfen und Hammer deshalb nicht zu ſchwer und mit keinen ſcharfen Reifen verſehen ſeyn dürfen, um den Flachs

nicht zu ſehr zu zerſchlagen und dadurch nicht zu vielen Abgang zu veranlaſſen.

§. 780.

Von Flachsbrechen und Brechmühlen.

Die Flachsbrechen, welche hauptſächlich dazu dienen, das ſchon mürbe geſchlagene holzigte Weſen in dem Flachſe noch mehr zu zerbrechen und von dem Baſte, oder der äußern Bekleidung, zu trennen, ſind ſehr einfache und allgemein bekannte Inſtrumente. Ein etwa 2 Fuß hohes Geſtell iſt oben mit 3 an einander her und 3 bis 3½ Zoll weit auseinander ſitzenden, oben zugeſchärften Büchenholz-Brettern verſehen, welches an einigen Orten die Brechlade heißt und an deren einem Ende ein aus zwei dergleichen zugeſchärften Brettern zuſammengeſetztes und vorne mit einem Stiele verſehenes Werkzeug, der Schläger an einigen Orten, an andern der Hollen genannt, mit einem einfachen Gewerbe angebracht und ſo befeſtigt iſt, daß bei deſſen niederlaſſen die zwei Schärfen oder Schneiden zwiſchen die drei Schneiden des Geſtelles eingreifen und auf dieſe Art den zwiſchen ſie gebrachten holzigten Theil des Flachſes zerknicken, ohne jedoch den Baſt abzuſchneiden. Bei dem Baue derſelben iſt nichts künſtliches und nur dahin zu ſehen, daß die verſchiedenen Schneiden nicht zu enge ſtehen, damit ſie gehörig in einander greifen, wenn der Flachs dazwiſchen gebracht iſt, auch nicht zu ſcharf ſind, weil ſie ſonſt

zu viel Baſt mit verletzen und dadurch zu vielen Abgang am Flachſe verurſachen.

Brechmühlen ſind, eben wie die Bookemühlen, ſehr leicht anzulegen und da, wo man ſie anlegt, kann man ſie gar leicht mit dieſen verbinden; und die nämliche Daumwelle, welche auf der einen Seite die Bookehammer hebt, kann auf der andern, mit den nämlichen Daumen die Brechen in Bewegung ſetzen und die beweglichen Schneiden heben, welche dann aber mit einem hinlänglich ſtarken Gewichte verſehen und genugſam, aber auch nicht zu ſehr, beſchwert ſeyn müſſen, um durch die Schwere bei dem Niederfallen dasjenige zu erſetzen, was bei dem Handbrechen der Arm des Arbeiters durch ſeinen Druck thun muß und wodurch das Brechen mit der Handbreche ſo mühſam wird, dabei aber nicht durch zu große Schwere zu hart niederzufallen und dadurch zu vielen Baſt zu zerſchlagen, oder zu zerreißen.

Anmerkung. In manchen Gegenden hat man auch noch ſogenannte Schwingen oder Hilker, welche blos dadurch von den Brechen verſchieden ſind, daß eine bewegliche Schneide zwiſchen zwei feſte greift. Man bedient ſich derſelben, den Flachs nach dem Booken noch mehr zu zerarbeiten, ehe er unter die Breche kommt. In meiner Gegend hat man dieſe Schwingen lange für überflüſſig gehalten und

dagegen Schwingebretter, wovon ich gleich reden werde.

§. 781.

Von den verſchiedenen Arten der Riſtelwocken, Schwingen und Schwingebretter.

Die Schwingen und Schwingebretter ſind gar einfache Werkzeuge und dienen dazu, die Scheefe, oder die zerbrochenen holzigten Theilchen des Flachshalmes von dem Baſte, oder eigentlichen Flachſe abzuſondern. Die einfachſte Art derſelben beſteht blos aus einem in ein Stück Holzes, welches zum Fußgeſtelle dient, ſenkrecht eingezapften, einen Fuß breiten, unten etwa 1 Zoll dicken und, bei 3 Fuß Länge, nach oben immer dünner und zuletzt in eine gerade Schärfe auslaufenden Brette von Büchenholz, das **Schwingebrett** genannt, über welches die gebrochenen, oder mit der Breche gehörig bearbeiteten und zerknickten Flachshalme, in kleinen, mit der linken Hand gehaltenen, Quantitäten herlegt, mit dem Daumen der linken Hand aus einander und hin- und hergeſchoben werden, während mit einem in der rechten Hand ſich befindendem, etwa 8 Zoll breiten und nebſt dem etwa $\frac{1}{2}$ Fuß langen Stiele, 2 Fuß langen ganz dünnen und auf beiden Seiten geſchärften Brettchen, die Schwinge genannt, daran heruntergeſchlagen und dadurch die Scheefe veranlaßt werden, ſich von dem Baſte zu trennen und fortzufliegen. Dieſe haben das Gute,

daß ſie zugleich als Riſtelwocken dienen und daß das Riſten und Schwingen dabei zugleich geſchieht, das Riſten oder Riſteln nämlich durch hin- und herziehen der Flachshalme auf der ſcharfen Kante, oder Schärfe, worauf dann gleich das Schwingen folgt; ſie haben dagegen aber das Nachtheilige, daß ſich die Arbeiter mit der Schwinge leicht auf die Knöchel der linken Hand ſchlagen, daher meiſtens furchtſam zuhauen. Beſſer ſind daher diejenigen Schwingbretter, wo über der Schärfe des Brettes ein Bogen hergeht, unter welchem der zu ſchwingende Flachs auf die Schärfe gelegt wird und wodurch die Knöchel der linken Hand geſichert werden. Noch beſſer aber ſind die, wo das Schwingebrett etwas über einen Fuß breit und etwa 5 Fuß hoch iſt, dann aber etwa $1\frac{1}{2}$ Fuß unter der oberſten Linie einen gegen $\frac{1}{2}$ Fuß breiten und bis nahe an den äußern Rand der einen Seite eindringenden Ausſchnitt hat, der auf der untern Seite die nöthige Schärfe hat, worauf der zu ſchwingende Flachs in den Ausſchnitt gelegt wird.

Bei dieſem kann die Schwinge größer ſeyn und der Arbeiter kann um ſo zuverſichtlicher und gleichförmiger ſchlagen, weil er eine Fläche hat, woran er herunterſchlägt, ehe er den Flachs trifft. Bei dieſen wird nun aber wieder ein beſonderer Riſtelwocken erfordert und dieſen macht man gewöhnlich aus einem alten abgängigen

Schneidemeſſer, welches man auf einem, etwa $2\frac{1}{2}$ Fuß hohen, Geſtelle anbringt und auf deſſen abgeſtumpften Schärfe dann der Flachs hin= und hergezogen wird, um das holzigte deſſelben immer mehr zu zerknittern.

Anmerkung. Bei emigrirten gemeinen Franzoſen, welche mir bei den Flachsarbeiten im J. 1797 halfen, fand ich noch eine beſondere Einrichtung an der Schwinge angebracht, nämlich einen Bogen, oder hölzernen Biegel über der obern Kante der Schwinge, welcher dazu diente, den Schwung zu mehren und zugleich eine Art von Muſik bei der Arbeit zu machen. Die Schwinge iſt übrigens beinahe noch einmal ſo groß, als die oben beſchriebene, nach Art eines Haumeſſers, oder dünnen Beils zulaufend und nur auf einer Seite ſcharf.

§. 782.

Von Flachs=Ribben und Hecheln.

Die Ribben, oder Ribbe= oder wohl beſſer, das Reibe=Eiſen ſind äußerſt einfache Werkzeuge, womit der Flachs, nach dem Schwingen, ferner bearbeitet wird, um die Scheefe herauszubringen. Sie beſtehen aus einem etwa $\frac{1}{2}$ Fuß langen und eben ſo breiten, oder auch noch ſchmalern, oben in ein rundes Stück Holz befeſtigten Stück Eiſenblechs, worunter der Flachs, auf dem mit einem Stück Perga=

ment verſehenen Knie, oft wiederholt durchgezogen wird.

Die Hecheln hingegen ſind ſchon gar zuſammengeſetzte, aus dichter oder dünner in einen hölzernen Kloß eingeſchlagenen, zugeſpitzten, eiſernen Stiften beſtehende Werkzeuge, wodurch der geſchwungene und geribbete Flachs gezogen und ſo von den minder ſtarken oder abgeriſſenen Baſt-Faden befreiet, oder, wodurch das Werg (die Heede) von dem Flachſe abgeſondert wird. Man hat der Hecheln gemeiniglich drei Arten, nämlich die gröbere, wodurch der Flachs von den noch darin befindlichen Scheefen und dem gröbern Werg gereinigt wird; die mittlere, welche den minder gröbern Werg wegnimmt und die feine, welche nur den beſten und ſtärkſten Flachs zurückläßt, den minder guten und ſtarken aber noch, als feinen Werg, herauszieht.

Dies ſind, meiner Meinung nach, alle die Werkzeuge, wodurch der Flachs bis zum Verſpinnen bereitet wird, und welche der Oekonom kennen und mit Vortheil einzurichten wiſſen muß. Die übrigen gehören für die Wirthſchafterinnen, z. B. Spinnräder mit ein oder zwei Rollen, Haſpel mancherlei Art u. ſ. w.

Zweiter Titel.

Von der Zubereitung des Flachſes ſelbſt und demjenigen, worauf ein guter Oekonom dabei zu achten hat.

§. 783.

Von dem ſehr wichtigen Rotten, Röten, Röſten des Flachſes und der dabei nöthigen Vorſicht.

Schon im 778 §. iſt geſagt, daß man den Flachs entweder in der Luft, oder im Waſſer rotten, oder röſten könne. In beiden Fällen geſchieht das Rotten, oder Mürbewerden des holzigten oder ſtrohigten Theils der Flachshalme, durch die fauligte Gährung, welche darin entweder durch die Luftfeuchtigkeit, oder durch das ſchon geſammelte Waſſer veranlaßt wird, und in beiden Fällen kommt gar viel auf den höheren oder geringeren Grad der Wärme an, ob die Gährung ſchneller, oder langſamer, vor ſich geht. Es läßt ſich deshalb bei beiden Arten des Rottens keine beſtimmte Zeit vorſchreiben, wie lange es dauern müſſe, um daß der holzigte Theil der

Halme hinlänglich mürbe und das Baſt, oder die Haut des Halmes, nicht von der Fäulniß mit angegriffen werde.

Wer ſeinen Flachs in der Luft, das heißt, durch den Thau und die ſonſtige Luftfeuchtigkeit, rotten will, der wähle

1. zu dieſen Rotten einen luftig gelegenen trockenen Anger, aber nie eine naſſe, moorigte Wieſe, damit das Baſt nicht von der darin herrſchenden Säure angegriffen und mürbe und roſtfleckigt werde; er lege

2. den zu rottenden Flachs recht dünne auseinander, ſo, daß ihn Thau und Regen überall gleich ſtark durchdringen können, und laſſe

3. an jedem Morgen eine Handvoll hie und da aufnehmen, an der Sonne gehörig trocknen und dann reiben, um zu ſehen, ob der holzigte Theil ſchon anfange ſpröde zu werden; endlich aber

4. ſobald man dies wahrnimmt, ſelbigen umwenden, bei völliger Sprödigkeit des holzigten Theils aber auflockern, oder in kleine Haufen aufſtellen, oder aufſtauchen, damit er trocken und die Gährung unterbrochen werde.

Wer hingegen ſeinen Flachs im Waſſer, das heißt, in einer in einem kleinen Teiche, oder einer kleinen Grube geſammelten Menge Waſſers, rotten will, welches die am meiſten gebräuchliche

Art iſt, wobei man nicht ſo viel von der Dürre gehindert wird, der hat auf folgende Umſtände Rückſicht zu nehmen:

1. ob er weiches oder hartes, zufließendes, oder ſtagnirendes Waſſer in ſeinen Rottgruben habe, weil in dem weichen und gelinde zu- und abfließenden Waſſer das Rotten leichter und ſchneller geht, als in harten ſtagnirendem Waſſer, beſonders wenn in dieſem letztern ſchon einmal eine Lage Flachs gerottet worden iſt und kein friſches Waſſer wieder hinzugelaſſen werden kann;

2. daß die Waſſerboten oder Gebinde nicht zu dick gebunden werden, damit das Waſſer deſto eher überall durchziehen und ſich gleich vertheilen könne;

3. daß die Gebinde durchgehends oben gehörig mit Raſen, oder andern ſchweren Körpern, belegt werden, damit ſie ſich deſto beſſer unter einander erwärmen und in eine deſto vollkommnere Gährung überall gerathen. Er hat ferner

4. auf die Wärme der Atmoſphäre genau zu achten und ſich wohl in Acht zu nehmen, daß er den Flachs bei warmem Wetter nicht zu lange liegen laſſe, weil er ſonſt gar zu leicht verderben kann, und

5. bei jedem Grade der Wärme täglich einige Gebinde, oder Waſſerboten aus der Mitte des

Ganzen hervorholen und, wenn ſie zuvor an einer Mauer oder ſonſtigen Gegenſtande aufgeſtellt und ausgedorret ſind, durch Zerreiben einiger Halme unterſuchen zu laſſen, ob das Holzigte der Halme ſchon mürbe ſey; dann aber, wenn er dieſes findet, dafür zu ſorgen, daß alles ſchnell herausgeſchafft und auf einem trocknen Anger oder Felde ausgebreitet, oder, bei naſſer Witterung, in kleine Haufen geſetzt, das heißt, aufgeſtaucht werde, damit der Unrath ſich deſto ſchneller abſpühle und das Baſt, oder der eigentliche Flachs demnächſt, bei der Bearbeitung, deſto ſauberer werde.

Anmerk. Es iſt auf jeden Fall rathſamer, den Flachs aus den Rotten herauszunehmen, wenn der Probeflachs irgend mürbe iſt, als ihn bis zur völligen Mürbe liegen zu laſſen, denn die etwa noch erforderliche Mürbheit kann man ihm leicht verſchaffen, wenn man ihn noch einen Tag im Regen oder einige Nächte im Thaue an der Erde liegen läßt; iſt aber das Baſt mit von der Fäulniß angegriffen, ſo iſt nicht zu helfen und man bekommt alsdenn mehr Werg als Flachs.

§. 784.

Von dem Trocknen des gerotteten Flachſes.

Sobald man, durch fleißiges Unterſuchen, erfahren hat, daß der Flachs hinlänglich gerottet

und mürbe geworden ſey, muß man ſeine Hauptſorgfalt darauf richten, ihn ſchnell lufttrocken zu machen und unter Obdach zu bringen.

Bei warmen und heiteren Tagen darf man ihn zu dem Ende nur auf der Erde ausbreiten und fleißig wenden laſſen, dann aber vor dem Fallen des Thaues heimfahren; bei regnigter Witterung hingegen muß man ihn aufſtauchen, damit die Luft ihn durchziehe und trockne. Sollte er bei dieſer Gelegenheit vom Winde um- und durcheinander geworfen werden, ſo muß er von neuem aufgerichtet und geordnet, dann aber, wenn er einigermaaßen trocken iſt, unter Dach gebracht werden. Um ihn bequemer nach Hauſe bringen zu können, bindet man ihn mit Strohſeilen in zwei Fuß im Durchmeſſer haltende Bunde, die man bei mir zu Lande Einbinde-Bunde nennt und in denen man ihn meiſtens lange aufbewahrt, wenn man an die fernere Bearbeitung, anderer Geſchäfte und ſonſtiger Urſachen wegen, nicht kommen kann.

Will man an deſſen fernere Bearbeitung gehen, dann wird er an einem heiteren Tage nach und nach an einem ſonnenreichen Orte, gewöhnlich an einer Wand, wogegen die Sonne prellt, aufgerichtet, um ferner trocken und zum Booken tauglich zu werden.

§. 785.
Vom Treiten oder Booken des Flachſes.

Der durch die Dürre hinlänglich ſpröde gewordene Flachs bedarf erſt mancher Vorrichtung, bis der holzigte Theil deſſelben von dem Baſte oder eigentlichen Flachſe ſich trennt. Die erſte derſelben iſt das Treiten oder Booken, wodurch er überall mürbe geſchlagen wird.

Das Treiten geſchieht mit der im 779 §. beſchriebenen Treite und zwar ſo, daß der Arbeiter die Flachshalme nicht zu dick neben einander in eine Reihe, gewöhnlich in eine mäßige Rundung, auf einem ebnen und harten Boden ausbreitet, mit dem linken Fuße auf das eine Ende der Halme, die er treiten will, tritt und dann die Treite an dem krummen Stiele immer aufhebt und bei dem Niederfallen, je nachdem er rechts oder links treitet, durch die rechte oder linke Hand, die er nämlich zum Heben gebraucht, und womit er das Werkzeug, durch Herunterfaſſen in die Nähe des Treitebretts, gehalten hat, wieder ſpielend herabgleiten läßt.

Wenn ihrer mehrere zugleich treiten, ſo halten ſie Tackt wie bei dem Dröſchen. Dies Treiten hat, obgleich es ſchneller, als das Booken geht, doch das Ueble, daß

a. dabei die Halme nicht ſo ganz mürbe ge-

ſchlagen werden, als bei dem gleich zu beſchreibenden Booken, und daß

b. mancher ſich dabei die Zehe gar oft zerſchlägt, bis er die nöthige Feſtigkeit und Sicherheit im Schlagen ſich erworben hat, alſo dadurch lange am gehörig dreiſten und feſten Zuſchlagen gehindert wird.

Beſſer iſt daher das Booken, welches mit dem am angeführten Ort beſchriebenen Booke-Hammer auf einem ebenen Blocke geſchieht und zwar entweder mit der Hand-Booke oder in den Booke-Mühlen. Hierbei läuft

1. der Arbeiter, wenn er irgend vorſichtig iſt, keine Gefahr, ſich auf die Finger zu ſchlagen; denn wenn er die Flachshalme auf dem Blocke egal ausgebreitet hat, ſo wirft er eine an einer Seite des Blocks mit einem Nagel befeſtigte Linie, woran ein hinlänglich ſchwerer Stein hängt, über die Halme her und hält ſie dadurch feſt, kann alſo nun mit beiden Händen den Hammer heben und dreiſt und feſt zuſchlagen.

2. Da die Halme ſich in den Block nicht drücken können, ſo werden ſie alle recht mürbe geſchlagen, welches eine ſehr gute Vorbereitung zu dem nachmaligen Brechen iſt.

Bei den Bookemühlen iſt die Arbeit noch leichter und da kann ein flinker Arbeiter leich-

für drei bis vier Hammer den Flachs immer zurecht legen und umwenden, wenn, wie ſehr leicht möglich, die Einrichtung getroffen iſt, daß er immer denjenigen Hammer, oder diejenige Stampfe, welche nicht arbeiten ſoll, hemmen kann.

§. 786.

Von dem ferneren Dörren des Flachſes.

Gewöhnlich nimmt man die Arbeit des Flachs-Reinmachens in einer warmen ſonnigten Zeit, im Herbſte oder Frühjahre, vor, weil man ihm dann, durch Hinlegen oder Hinſtellen, die gehörige Dürre geben kann, ohne welche weder das Treiten, Booken noch Brechen den Zweck, das Baſt von den Scheefen zu löſen, gehörig erfüllt.

Die gemeinen Landleute, beſonders aus der ärmern Volksklaſſe, welche nicht immer die ſonnigte Zeit abwarten können, ſondern bei jeder Witterung, aus Noth, Flachs zubereiten, auch oft die Koſten und Umſtände des Hin- und Herbringens ſcheuen, ſuchen ihn oft in und unter den Stubenöfen zu dörren. Dadurch iſt nun aber ſchon manche böſe Feuersbrunſt in den kälteſten Wintertagen entſtanden, weil der Flachs, wenn er Feuer fängt, ganz außerordentlich auflodert und alles um ſich her in Flammen ſetzt; beſonders wenn die Luft hinzudringen kann, wel-

cher dann nicht ſelten die beſtürzten Eigenthümer den Zugang ſelbſt verſchaffen.

Man hat daher in vielen Ländern dies Dörren in und unter den Stubenöfen bei ſchwerer Strafe verboten und den Polizei- und Feuer-Auffſehern, Unterbeamten u. ſ. w. die ſorgfältigſten Viſitationen anbefohlen; allein dadurch iſt, meiner Ueberzeugung nach, wenig ausgerichtet. Die zum Viſitiren Verpflichteten thun ſelten ganz ihre Pflicht und können meiſtens, wegen anderer Geſchäfte, oder ſchlechter Beſoldung, nicht oft genug viſitiren. Der gemeine Mann muß aber Flachs zum Spinnen haben, um für ſich und die Seinigen das liebe Brodt erwerben zu können. Zum Zubereiten des Flachſes hat er im Herbſte nicht Zeit, weil er da Gelegenheit findet, ein gutes Tagelohn zu verdienen und Gott dankt, wenn er ſeinen Flachs nur in die Rotte und aus ſelbiger trocken nach Hauſe gebracht hat. Er wagt es alſo darauf los, weil ihn die Noth treibt und ein menſchlich denkender und mit dem Elend und der Noth des Armen meiſtens beſſer, als die Geſetzgeber, bekannter Polizeidiener u. ſ. w. wird, wenn er ihn ertappt, vom Mitleiden abgehalten, ihn zur Beſtrafung anzuzeigen u. ſ. w.

Etwas bemitteltere Bauern, welche ihre eigenen Backöfen haben, bedienen ſich derſelben gemeiniglich zu gleichem Zweck und dies iſt auch

wohl hier und da für größere Oekonomieen empfohlen und angegeben, wie man ſich dabei gegen das Verſengen und Verbrennen, durch Erprobung der gehörigen Wärme, ſichern ſolle. Aber auch dieſe Methode ſollte man billig verbieten, weil nicht nur die Gefahr des Entzündens auch dabei eintritt, ſondern auch das Einſetzen des Flachſes in den heißen Ofen für den, der es verrichtet, in Anſehung der Geſundheit ſehr nachtheilig iſt. Für große Oekonomieen paßt ſie überdem nicht, weil darin die Flachsbereitung unter eins geſchieht, um die andern Arbeiten dadurch nicht zu ſtöhren.

Will man jedoch die dürftige und am meiſten zum Spinnen gezwungene Klaſſe mit Erfolg von dem Dörren des Flachſes in den Backöfen und in und unter den Stubenöfen abhalten, ſo ſchaffe man ihr Gelegenheit, für ein mäßiges Geld ihren Flachs gedörrt zu erhalten; lege alſo öffentliche Darranſtalten oder Darr-Oefen, Flachsdarren, wovon man in Krünitz's ökonom. Encyklopädie, unter dem Art. Lein, eine ſehr einfache Art angegeben findet, an und verbinde ſie allenfalls mit den öffentlichen Backöfen, welches ſo ſehr viel nicht koſten wird.

Nur dann wird man erſt denjenigen, ohne Begehung einer Härte, nachdrücklich ſtrafen können, der, aus unziemlicher Liebe zur Bequemlichkeit, ſein und ſeines Nebenmenſchen Eigen-

thum in Gefahr ſetzt; nur dann wird man ein fleißigeres und genaueres Aufpaſſen und ein unpartheiiſches Angeben der das an ſich ſehr gute Polizeigeſetz Uebertretenden zu erwarten haben. Doch, ich kehre zurück zu meinen Flachsarbeiten.

§. 787.

Von dem Flachs-Brechen und dem, was dabei zu beobachten; auch was von den Brechmühlen zu halten und wozu der Abfall beim Brechen, Scheeſe genannt, am beſten zu gebrauchen iſt.

Wenn der gebookte Flachs gehörig gedörret iſt, ſo muß man ohne Zeitverluſt an das Brechen deſſelben in einem trocknen Orte denken, damit er nicht wieder Feuchtigkeit aus der Luft an ſich ziehe und dadurch wieder zäher unter der Breche werde.

Bei dem Brechen ſelbſt iſt, wie ſchon geſagt, beſonders dahin zu ſehen, daß die Brechen nicht zu ſcharf ſind und nicht den Baſt ſelbſt mit verletzen, anſtatt blos den holzigten Theil ganz zu zerknicken und vom Baſte zu trennen, denn dadurch würde zu viel Abgang entſtehen. Man hat alſo beſonders die Brechen der zum Brechen beſtellten Tagelöhner und Herrndienſte zu unterſuchen, wenn man nicht großen Nachtheil leiden will, weil dieſe ſonſt, um ihrer Faulheit zu fröhnen und ſich die Arbeit zu erleichtern, gern mit

zu ſcharfen Brechen ankommen und ſich wenig um den Schaden des Eigenthümers bekümmern.

Zu der vollkommnen Brechung des Flachſes iſt übrigens die Handbreche einer Mühlen-Breche bei weitem vorzuziehen; denn bei der Brech-Mühle geht die Breche immer gleich und der Schläger fällt immer gleich hart nieder, bei der Handbreche hingegen hat der Arbeiter den Druck in ſeiner Gewalt und kann ihn nach Nothdurft vermehren und vermindern und dies geſchieht denn auch. Die erſten Schläge auf die zu brechenden Halme ſind bei weitem ſtärker, als die folgenden, die gewöhnlich nur in kleinen Rucken, oder Drucken beſtehen, und während welcher die Halme zwiſchen dem Schläger oder Hollen und der Brechlade durchgezogen werden, damit die Scheefe wieder herausfallen. Alles dies läßt ſich bei der Mühlen-Breche nicht wohl anbringen und ſie haben deswegen nicht vielen Beifall gefunden; doch möchten ſie allenfalls bei recht ſtarkem, oder auch bei völlig reif gewordenem Flachſe und noch mehr bei dem Hanfe, wobei die Brechen weiter und ſtärker ſeyn müſſen, dazu dienen können, den Flachs und Hanf zu dem nachherigen Brechen mit der Handbreche vorzubereiten und ihn erſt im groben zu zerknittern. In dieſer Rückſicht ſind ſie alſo wohl nicht ganz zu verwerfen, weil ſie die

nachherige Arbeit erleichtern, und ihre Anlage durchaus nicht koſtſpielig iſt.

Daß übrigens bei dem Brechen noch dahin zu ſehen ſey, daß die ganzen Halme vom Wurzel-Ende an, bis zum Knoten-Ende hinaus, durch die Breche gehen, und überall gleich zerknickt werden, bedarf wohl kaum einer Erwähnung, weil ſich von ſelbſt einſehen läßt, daß ſonſt die Arbeit nur halb geſchehen würde. Auch verſteht ſich von ſelbſt, daß die nöthige Aufſicht dahin gerichtet werden müſſe, daß kein etwa ein wenig härter zu brechender Flachs, aus Faulheit, unter den Abgang geworfen werde.

Soll die Arbeit bei dem Brechen recht raſch gehen, ſo muß ein Riſtenmacher dabei angeſtellt werden, welcher die einzelnen Quantitäten, welche zugleich gebrochen werden ſollen, vom Ganzen abreißt und zurecht legt, damit ſie der Brecher ohne Zeitverluſt ergreifen und friſch fortarbeiten könne. Zu dieſem Riſtenreiſſer oder Riſtenmacher nimmt man eine betraute Perſon, welche dann zugleich die Aufſicht führt. Jede gebrochene Riſte wird, wenn ſie fertig iſt, in der Mitte zuſammengedreht und zur Seite gelegt, damit keine Verwirrung des gebrochenen Flachſes entſtehe.

Kann man nicht gleich zur ferneren Bearbeitung ſchreiten, ſo wird der gebrechte oder gebrochne Flachs wieder in Bunde zu 60 Riſten ge-

bunden und darin bis zu gelegener Zeit aufbewahrt. Man nennt dieſe Bunde Schocke.

Die Scheefe bewahrt man auf, um ſie im Frühjahre, wenn man ſie anders nicht beim Bauen unter den Lehm, oder unter die Lehmpatzen nöthig hat, auf die jungen Pflanzen zu ſtreuen, wenn man findet, daß die Regenwürmer ſolche zu ſehr in die Erde ziehen, oder auf die keimenden Erbſen, wenn die Sperlinge ſich daran machen und ſie auffreſſen. Beide böſen Feinde halten ſie ſehr gut durch ihre prickelnde Eigenſchaft ab und geben nachher, beim Verfaulen, einen mäßigen Dünger; ſind alſo zu dieſem Gebrauche beſſer, als zum Futter fürs Vieh, wozu ſie nur von Erz-Oekonomen, oder ökonomiſchen Knickern, oder aber aus Mangel an Futter, gebraucht werden können, welcher Mangel aber einen vorſichtigen Oekonomen nicht leicht treffen wird, und nie zu einem ſolchen Grade ſteigen muß.

§. 788.

Von Riſten, Riſteln und Schwingen des gebrochenen Flachſes und dem, was dabei zu bemerken iſt.

Bei dem Brechen verliert der Flachs ſchon einen ſehr großen, ja den größten ſeiner holzigten Theile; allein es bleiben doch immer noch eine ziemliche Zahl derſelben in dem zaſerichten Baſte hängen. Um dieſe fortzuſchaffen, geſchieht das

Riſten und Schwingen, bald gleich hinter⸗einander, oder unter eins, wie bei den Schwin⸗gen, welche, wie wir im 481. §. geſehen haben, zugleich zu Riſtelwocken und Schwingebrettern dienen; bald aber zu verſchiedenen Zeiten, wenn man eiſerne Riſtelwocken und mit einem Bogen, oder Oberſatze verſehene Schwingebretter hat.

Das Riſten oder Riſteln geſchieht da⸗durch, daß eine Handvoll der gebrochnen Flachs⸗halme nach der andern über die Schärfe des Riſtel⸗wockens gekrümmt herüber und ſo darauf hin⸗ und hergezogen wird, damit die holzigten Theile ſich noch mehr vom Baſte, oder Flachſe ablöſen und abſondern.

Das Schwingen hingegen wird auf die Art verrichtet, daß eine Handvoll des geriſtelten Flachſes nach der andern über die Schärfe des Schwingebretts mit der einen Hand hin⸗ und her⸗gezogen und während dieſem Ziehen mit der Schärfe der Schwinge daran herunter gehauen wird, damit die Scheefe, durch die Erſchütte⸗rung, noch ferner herausfalle.

Bei beiden Arbeiten muß der Flachs fleißig in den Händen hin⸗ und hergeſchoben und hin⸗ und hergezogen werden, damit jeder einzelne Halm, ſo viel als möglich, an allen Stellen, durch die Schärfe des Riſtelwockens und des Schwinge⸗bretts, berührt werde.

Da der Flachs durch das Schwingen von den

Scheefen noch reiner wird, ſo werden, nach der Bearbeitung, je zwei und zwei der Brechriſten in eine geſchwungene Riſte zuſammengedreht und 60 in ein Bund zuſammengelegt, welches man ein Schock oder einen Boten nennt. An manchen Orten heißt auch eine ſolche Riſte eine Knocke, eine Kaute und man legt deren 30 zuſammen und nennt ſie einen Kloben.

§. 789.

Von der ferneren Zubereitung des geſchwungenen Flachſes, dem Hecheln und Ribben.

In dem geſchwungenen Flachſe ſitzen theils noch einige Scheefe, und theils iſt darin noch der mürbere Theil, mit dem zäheren und vollkommneren Theile des Baſtes oder Flachſes, vermiſcht. Um dieſe Scheefe und den mürberen Theil, Werg oder Heede genannt, von dem beſſern Theile zu trennen, wird jede einzelne Riſte deſſelben durch die grobe Hechel gezogen und gleichſam gekämmt; nach dem Hecheln wird aber wieder jene einzelne Riſte unter dem im §. 782. beſchriebene Ribb-Eiſen auf dem mit einem Stück Pergament belegten Knie durchgezogen, damit jedes kleine Reſtchen von Scheefen herausfalle. Dies Durchziehen iſt mehr eine Art von Zupfen und es wird dabei das Ribb-Eiſen oft neu aufgeſetzt, weshalb ſich die Arbeit nicht ganz genau beſchreiben läßt.

Nach dieſem Hecheln und Ribben wird der Flachs wieder in einzelne Riſten, nämlich zwei der

geſchwungenen in eine gehechelte, zuſammenge-dreht und zu 30 oder 60 Riſten mit einer oder mehr Flachs-Riſten wieder zuſammengebunden; auch meiſtens, in dieſer Beſchaffenheit, zum weitern beliebigen Gebrauche zurückgelegt und trocken aufbewahrt. Will man ihn aber verbrauchen, oder lange aufbewahren, ſo wird er reſp. noch ein oder zweimal gehechelt, um den beſſern Theil recht rein zu bekommen, und dann, zu 6 oder auch wohl zu 12 Riſten, zuſammen gebunden, welche man ein Kluhn, oder einen Kneul, nennt.

Dieſe fernere feinere Verarbeitung, ſo wie das Zubereiten deſſelben durch eine Büchenlauge, zum ganz feinen Verſpinnen, ingleichen das Spinnen, Haſpeln u. ſ. w. iſt mehr Gegenſtand der Sorge der Hausfrau oder Haushälterin und deshalb ſage ich hier nichts darüber, ſondern füge vielmehr noch eine kurze Belehrung darüber hinzu, wie viel man von jeder Art der Arbeiten von einem Tagelöhner und einem Herrndienſtpflichtigen in einem Tage erwarten und fordern könne.

§. 790.

Wie viel von den verſchiedenen Bearbeitungen ein Tagelöhner und ein Herrndienſtpflichtiger in einem Tage zu leiſten, der Regel nach, verpflichtet ſey.

Für einen angehenden Oekonomen iſt es, meiner Ueberzeugung nach, ſehr wichtig, zu wiſſen,

wie viele der erforderlichen Flachsarbeiten ein Arbeiter, in einem Tage, verrichten müſſe, um nicht zu viel zu verlangen und den Faullenzer, nöthigen Falls zu ſeiner Schuldigkeit mit Grunde anzuhalten. Ich halte deshalb für Pflicht, anzugeben, nach welchen Grundſätzen, in meiner Gegend, dabei verfahren wird.

Bei dem Treiten muß der Herrndienſtpflichtige mit dem Tagelöhner Schlag halten, und da bearbeiten, der Regel nach, jedesmal zwei und zwei täglich 24 Einbinde-Bunde.

Bei dem Booken mit dem Hammer hingegen bearbeitet jeder Herrndienſtpflichtige täglich 6½ bis 7 Einbindebunde, und jeder Tagelöhner 9, alſo zwei reſp. 13 bis 14 und 18 Bunde.

Bei dem Brechen, welches ohne Riſtenreiſſer geſchieht, bricht ein Herrndienſtpflichtiger 2 und ein Tagelöhner 6 Schock; mit dem Riſtenreiſſer bricht ein Herrndienſtpflichtiger 4 und ein Tagelöhner 6 Schock. Ein Riſtenreiſſer kann aber für fünf Brecher hinlängliche Riſten reißen, und man ſieht deshalb, daß es vortheilhafter ſey, mit einem Riſtenreiſſer brechen zu laſſen, weil dabei keine Zeit, durch das Uebergehen von einer Arbeit zur andern, verloren geht, und die Brecher für den Riſtenreiſſer deſſen Zahl mit brechen müſſen.

Da, wo das Riſteln allein und vor dem Schwingen geſchieht, muß ein Herrndienſt täglich

4 und ein Tagelöhner 8 Schock gebrochner Riſten riſteln; dann aber auch wieder reſp. 4 und 8 Schock ſchwingen; da hingegen, wo das Schwingen gleich mit dem Riſteln geſchieht, muß der Herrndienſtpflichtige täglich 2 und ein Tagelöhner 4 Schock bearbeiten.

Geſchieht das grobe Hecheln und Ribben unter eins, ſo muß ein Tagelöhner 4 und ein Herrndienſtpflichtiger 2 Schock, oder Boten, täglich zubereiten; geſchieht aber jedes beſonders, ſo muß jeder täglich reſp. 8 und 4 Schock bearbeiten.

Hieraus erhellet, daß es, bei gehöriger Aufſicht, ſehr gleichgültig ſey, ob das Riſteln und Schwingen, ſo wie das Hecheln und Ribben, unter eins, oder in abgeſonderten Arbeiten geſchehe.

Bei dem Feinhecheln muß ein Herrndienſtpflichtiger täglich 3 und ein Tagelöhner 6 Boten oder Schock fertig machen.

Dies mag vom Flachs-Bereiten genug ſeyn.

Dritter Abſchnitt.

Von der Einerndtung und Aufbewahrung des Kümmels und Aniſes.

Erſtes Kapitel.

Von der Einerndtung und weitern Behandlung des Kümmels.

§. 791.

Ueber die Kennzeichen der Reife des Kümmels und die einfache Art der Einerndtung deſſelben.

Die Reife des Kümmels erfährt man dadurch, daß man die Saamen-Kapſeln im Monat Julius von Zeit zu Zeit unterſucht. Wenn dieſe ſich bei den meiſten Pflanzen zu öfnen anfangen, und man die Körner einigermaaßen geſchwärzt darin erblickt, dann iſt es Zeit, mit der Aberndtung zu eilen, damit er nicht überreif werde und die beſten Körner ausfallen.

Die Einerndtung geſchieht am beſten früh Morgens, oder gegen Abend, und zwar entweder

a. durch das Aufziehen der einzelnen Stängel mit den Knöpfen, oder

b. durch das Abſchneiden oder Abmähen der Stängel.

Die erſte Art ſcheint mir die rathſamſte, wenn ſie mit einiger Vorſicht geſchiehet; indem bei dem Abſchneiden, oder noch mehr bei dem Abmähen, leicht die reifſten und beſten Körner ausfallen möchten.

Die aufgezogenen oder abgeſchnittenen Stängel werden auf ausgebreitete Tücher und, gleich am nämlichen Tage, auf einem luftigen Boden, aus einander gelegt, damit ſie ſich nicht erhitzen, indem der Kümmel dadurch an ſeiner Güte leiden würde. Das Trocknen an der Sonne, welches auch häufig in kleinen Bündeln geſchieht, kann ich nicht ſo gut finden, indem alle aromatiſchen, oder gewürzhaften Kräuter weit kräftiger bleiben, wenn ſie im Schatten getrocknet werden.

§. 792.

Das Ausklopfen, Reinigen und Aufbewahren des Kümmels wird mit wenigem gelehrt.

Wenn die Pflanzen mit ihren Kapſeln völlig trocken geworden und reſp. nachgereift ſind, welches man daran erkennt, wenn die Körner leicht abfallen; dann driſcht oder klopft man den Kümmel aus; reinigt ihn durchs Worfeln und Sie-

ben und bringt ihn auf einen luftigen Boden gehörig auseinander, damit er völlig trocken werde.

Will man ihn, der niedrigen Preiſe wegen, länger, als gewöhnlich, aufbewahren, ſo geſchieht ſolches am beſten in dichten Fäſſern, weil er da der Verdunſtung weniger ausgeſetzet iſt; jedoch muß er dann völlig trocken ſeyn, damit er ſich nicht erhitze.

Anmerk. Der vielfache Gebrauch des Kümmels an Speiſen, im Brodte und beſonders beim Brandteweinbrennen iſt zu allgemein bekannt, als daß ich nöthig hätte, darüber was zu ſagen.

Zweites Kapitel.

Von der Einerndtung, ferneren Behandlung und Aufbewahrung des Aniſes.

§. 793.

Die Erndtungszeit und deren Weiſe, ſo wie die Kennzeichen der Reife werden angezeigt.

Die Aniserndte fällt in die erſte Hälfte des Julius, mithin zwiſchen die Erndte der Winter-Oelſaat und die des Roggen und ſtört alſo in dieſer Hinſicht die übrigen Erndtegeſchäfte nicht. In dieſer Zeit muß man aber, beſonders bei feuchter Witterung, fleißig nachſehen, ob nicht die rothe Lohe, wovon im §. 527. die Rede geweſen iſt, die Pflanzen befallen habe. Hat dieſe böſe Krankheit die Pflanzen ergriffen, dann muß, ohne allen Verzug, das Einerndten auf das eiligſte geſchehen.

Iſt hingegen die Zeit der Reife trocken und die Witterung gedeihlich, ſo daß der Anis ſeine völlige Zeitigung auf dem Stängel erlangen kann,

ſo erkennt man die Reife daran, daß die Körner braun und die Stängel gelb werden.

Sobald man dies bemerkt, ſchreitet man, auf die bei dem Kümmel angegebene Weiſe, durch das Ausraufen, zur Einerndtung und verliert dabei keine Zeit, weil man der guten Witterung nie ganz gewiß ſeyn kann.

Die ausgerauften Pflanzen werden, wie beim Flachſe, in mäßige Bündel gebunden und ſo unter Obdach geſchafft. Man muß ſolche Bündel aber ſofort, wann ſie heimgebracht ſind, auflöſen und die Pflanzen, auf einem luftigen Boden, hinlänglich auseinanderſtellen, damit das Brennen verhütet werde; zu dem Ende auch, wenn ſie bei feuchter Witterung eingebracht worden, ein oder mehrmal umwenden.

§. 794.

Die weitere Behandlung des Aniſes wird kürzlich gelehrt.

Wenn die Anispflanzen, je nachdem die Witterung es erheiſcht, 14 Tage bis 4 Wochen getrocknet und hinlänglich dürre geworden ſind, dann geht's an das Ausdröſchen. Dies muß nothwendig bei heller Witterung, oder bei ſtarkem Froſte geſchehen, weil ſonſt die ſämmtlichen Körner, wie es z. B. bei den Weizen der Fall iſt, nie aus den Hüllen herauskommen.

Auf das Dröſchen folgt auch hier das Wor-

feln, welches mehrmals, und, beſonders bei dem an der rothen Lohe erkrankten Aniſe, wohl 5 bis 6mal wiederholt werden muß.

Zur weitern Reinigung vom Staube kann man den Saamen ſehr gut über die Kornfege laufen laſſen; in kleinern Haushaltungen erreicht man aber den nämlichen Zweck durch das Rollen, oder das häufige Umſchütteln oder Umſchwenken in einer Mulde, wobei der Arbeiter ſo ſtehen muß, daß der Wind ihm von einer Seite komme, damit der Staub abwärts gejagt werde. Nach dieſer Bearbeitung thut man wohl, die Reinigung durch ein Staub-Sieb, welches die Körner nicht durchläßt, völlig zu vollenden.

Die Spreu, welche beim Worfeln hinter den Körnern liegen geblieben, wird, nebſt dem, was bei dem ferneren Abſtauben niedergefallen, an die Anis-Brenner verkauft, welche das Anis-Oel daraus machen und ſolches am beſten bezahlen.

Der völlig gereinigte Anis-Saamen wird, gleich dem Oel-Saamen, auf eine luftige Kammer oder Boden aufgeſchüttet, doch anfangs nicht über $\frac{1}{2}$ Fuß hoch, damit er ſich nicht brenne, dabei aber einige Wochen hindurch mit einer langen Stange, nach Art des Malzes, fleißig umgerührt, bis er völlig trocken iſt. Alsdann kann man ihn, zur Erſparung des Raums, allenfalls 1 Fuß hoch über einander ſchütten laſſen.

1te Anmerk. Den Anis auf freiem Felde an der Sonne ganz ausdörren zu laſſen, iſt in mehr als einer Hinſicht nicht rathſam; denn, einmal kann man nie ſicher ſeyn, daß kein Regenwetter einfalle, die Feuchtigkeit aber macht, daß er ſchwarz und folglich minder annehmlich wird, und zum andern behalten, wie wir oben geſehen, die aromatiſchen Kräuter und Sämereien mehr von ihrem Aroma, wenn ſie im Schatten getrocknet werden.

2te Anmerk. Den Anis lange Jahre hindurch aufzubewahren, iſt nicht rathſam, weil er an Güte dabei verliert, auch ſich leicht die ſogenannten Milſen bei ſelbigem einfinden und ihn verderben, wofern er nicht wiederholt vom Staube gereinigt und umgearbeitet wird. Sollte indeß der Preis deſſelben eine Zeitlang gar zu geringe ſeyn, ſo muß man die Mühe und Koſten des Umarbeitens nicht ſcheuen; indem ſie ſich reichlich zu bezahlen pflegen. In ſolchen Fällen ſcheint es mir aber am beſten zu ſeyn, den ganz trocknen Saamen in dichten Fäſſern, oder Tonnen auf- und ſo am beſten gegen die Luft und Milſen zu bewahren.

3te Anmerk. Da der Anis nicht ſelten zu mißrathen pflegt, wenn anhaltend naſſe Witterung zu deſſen Erndtungs-Zeit eintritt, ſo

iſt es nicht rathſam, davon zu viel zu bauen. Wer jedoch denſelben fortwährend in einer etwa gleichen Menge bauet und die Preiſe abwarten kann, bei dem pflegen die in den Mißjahren herrſchenden höheren Preiſe den Schaden hinlänglich zu vergüten.

4te Anmerk. Auch der Gebrauch des Aniſes an die Speiſen, bei den Back-Werken, dem Brandteweinbrennen u. ſ. w. iſt zur Gnüge bekannt, folglich darüber hier nichts zu ſagen.

Vierter Abſchnitt.

Von der Einerndtung und vorſichtigen Behandlung und Aufbewahrung des Hopfens.

§. 795.

Die Zeichen der Reife und die Art der Einerndtung und Behandlung des Hopfens werden angegeben.

Wenn der Hopfen von den Blattläuſen und andern Unfällen verſchont geblieben, mithin gut gerathen und nun zeitig geworden iſt, dann muß man die erſten beſten heiteren Tage benutzen, um ſolchen einzuerndten. Die Reife, oder Zeitigung des Hopfens erkennt man

1. an dem gegen Aegidius-Tag ſich offenbarenden ſtarken und gleichſam betäubenden Geruche,
2. an der gelblichen Farbe der Blüthen-Dolden oder Zapfen und an dem ſich in ſelbigen zeigenden gelben Staube.

Sind dieſe Zeichen da, dann muß man mit

der Erndte eilen, ehe ſich die Zapfen völlig auf-ſchließen und der gelbe aromatiſche Staub verfliegt.

Die Einerndtung geſchieht auf folgende Art:

Man ſchneidet die Hopfen-Ranken rund um die Stangen her ſämmtlich, etwa 2 Fuß hoch über der Erde, ab und zieht dann die Stangen, ſammt den Ranken, auf. Haben ſich die Ranken zweier Stangen oben in einander geſchlungen, ſo müſſen beide Stangen zugleich aufgezogen, und es muß das Gewirre mit einem ſcharfen Meſſer, oder einer Sichel, vorſichtig getrennt werden. Iſt dies geſchehen, dann ſtreift man die Ranken von den Stangen ab und legt dieſe bei Seite.

Da nun aber die Blüthen-Zapfen gar zu leicht Schaden leiden, wenn die Ranken irgend hoch auf einander gelegt werden und ſo liegen bleiben, indem ſie ſich leicht erhitzen, oder brennen; ſo muß man nie mehr Stangen auf einmal aufziehen, als man in einem Tage abpflücken, oder ihrer Zapfen berauben kann; mithin beim Aufziehen Rückſicht darauf nehmen, wie viel Pflücker man anſtellen könne.

Die Ranken werden nun baldigſt unter Obdach gebracht und entweder auf einer Scheuren-Tenne, oder ſonſt an einem geräumigen Orte, aufgeſchüttet, doch ſo, daß ſie nicht zu hoch auf einander liegen und nun werden die Pflücker in hinlänglicher Menge angeſtellt.

Die abgepflückten Zapfen oder Blüthen werden ohne Zeitverluſt auf einen luftigen Boden gebracht, und dort, etwa 1 Querhand hoch, oder ½ Fuß hoch, in Betten oder Beeten, auseinander geſtreuet, damit die Luft ſie ſchnell trockne und ſie ſich nicht erhitzen, oder ſchimmlicht werden.

Um dies Erhitzen auch auf alle Weiſe zu verhüten, muß man bei dem Pflücken dafür ſorgen, daß keine Blätter unter die Blüthen kommen.

1te Anmerk. Da, wo man den Hopfenbau im Großen treibt, hat man wohl große Schoppen oder Schauer, worunter man die aufgezogenen Ranken bringt, und ſie gleich abpflücken läßt, um das Heimfahren derſelben dadurch zu erſparen; auch die Ranken, bei etwa plötzlich einfallenden Regen deſto ſchneller in Sicherheit bringen zu können und nachher die Stangen darunter aufzubewahren.

2te Anmerk. In einigen Gegenden hat man die Gewohnheit, die ſämmtlichen Hopfen-Stangen auf eins aufzuziehen und mit den Ranken gegen einander in Haufen zu ſtellen; bis das Abranken und Abpflücken nach und nach geſchehen könne. Dieſe Mothode kann ich nicht billigen, weil eintretendes Regenwetter leicht ein Erhitzen der Ranken unter einander veranlaſſen kann, oder auch einfallende heftige Winde den Blüthen-Staub, oder das

ſogenannte Hopfen-Mehl, welches das beſte am Hopfen iſt, davon führen.

Eben ſo wenig kann ich das Verfahren derjenigen für gut halten, welche die Ranken auf eins einfahren und aufſchütten, dann aber die Haufen fleißig umwenden laſſen, um das Erhitzen zu verhüten, bis das Abpflücken der Blüthen geſchehen kann; denn bei dem Rütteln und Schütteln der Ranken muß nothwendig viel von dem Blüthen-Staube verloren gehen.

§. 796.

Die vorſichtige weitere Behandlung und Aufbewahrung des Hopfens wird gezeigt.

Wenn die Hopfen-Blüthen hinlänglich getrocknet ſind, welches, je nachdem die Luft feuchter oder trockner iſt, in 14 Tagen bis 3 Wochen geſchieht, dann kann und muß man ihn in größere Haufen zuſammenbringen und mit großen Tüchern oder Laken zudecken, damit er nicht an ſeiner Kraft verliere, oder verrieche.

Beſſer iſt es aber, ſolchen in einer dichten Hopfen-Kammer, oder auch in dichten Kaſten, oder Fäſſern, wohl eingedrückt oder eingepreßt, aufzubewahren.

Iſt nun der Hopfen in gutem Preiſe, ſo iſt es rathſam, ſolchen, wenn man ihn nicht etwa ſelbſt braucht, ſo bald ſich gute Gelegenheit dar-

bietet, zu verkaufen; weil er, durch die lange Aufbewahrung, wenn dabei nicht die größte Vorſicht angewendet wird, leicht an ſeiner Güte leidet und dann im Preiſe ſehr verliert.

Da jedoch der Preis des Hopfens, wenn ſolcher überall gerathen iſt, gar ſehr herabzuſinken pflegt, ſo iſt es nöthig, die Mittel zu kennen, wodurch man ihn gegen das Verderben ſichern und doch lange aufbewahren und das Eintreten guter Preiſe abwarten könne.

Dieſe ſind nun folgende. Man nimmt eine hinlängliche Anzahl dichter und von allem übeln Geruche freier, oder, durch die nöthigen Vorkehrungen, zu befreiender Fäſſer, oder Tonnen, und verklebt ſolche, um ſie recht dicht zu machen und der Luft, als welche die Kräfte des Hopfens auszehren würde und ſo auch die Näſſe, als welche ein Erhitzen veranlaſſen würde, allen Zutritt nach Möglichkeit abzuſchneiden, inwendig mit reinem und gutem Papier. Iſt dies gehörig ausgetrocknet, dann ſtampft, oder preßt man den getrockneten Hopfen in dieſe Gefäße, ſo feſt als möglich ein und läßt nun den Deckel, der gleichfalls mit Papier überklebt iſt, oder den Boden des Gefäßes auflegen und das Gefäß dicht und feſt zuſchlagen und vom Böttcher zumachen oder binden, und an einem trocknen und kühlen Orte ſo lange hinſtellen, bis ſich eine Gelegenheit zum vortheilhaften Verkaufe findet.

Dieſe Art der Aufbewahrung halte ich für die beſte, weil eine Tonne oder ein Faß immer dichter zugemacht werden kann, als jeder Kaſten; obenein aber auch leichter von einem Orte zum andern geſchafft werden kann.

1te Anmerk. Um das Verfliegen des feinen in den Hopfen-Dolden ſitzenden aromatiſchen Staubes, welches ſo leicht geſchiehet, wenn man den Hopfen im trocknen Zuſtande anregt und einpackt, zu verhüten, iſt der Engländer auf folgende Art der Aufbewahrung verfallen.

Man läßt ein hinlänglich ſtarkes inwendig überall gleich weites Faß mit einem ſtarken Boden verfertigen, das man leicht aus einander nehmen und wieder zuſammenſetzen kann. Nun läßt man eine angemeſſene Anzahl Säcke von poröſem Gewebe verfertigen, welche genau die Weite des innern Umfangs des Faſſes haben. Das Faß wird unter eine Preß-Anſtalt gebracht. Man hängt dann einen Sack nach dem andern in dieſes Faß ſo, daß er den Boden erreiche und mit ſeinem offenen Ende über den Rand des Faſſes greife. Hierauf füllt man ihn mit dem blos windtrocken gewordenen Hopfen nach und nach an und preſt denſelben ſo feſt, als möglich, in den Sack hinein, nähet dann aber den Sack oben zu und legt ihn an einen offenen und luftigen Ort, damit die etwa noch vorhandene

Feuchtigkeit, nach und nach, ausdünſten könne. Es verſteht ſich hiebei von ſelbſt, daß, nach der jedesmaligen Füllung eines Sackes, das Faß auseinander genommen werden müſſe; weil man ſonſt nicht im Stande ſeyn würde, den Sack aus demſelben heraus zu ſchaffen; indem er, wie leicht zu erachten, auf allen Seiten feſt an den Umfang des Faſſes gepreßt iſt.

Dieſe Methode ſcheint mir ſehr wohl überlegt und deshalb zur Nachahmung empfehlenswerth.

2te Anmerk. Da, wo man den Hopfen ſelbſt nach und nach verbrauchen will, muß man ihn auf das ſorgfältigſte vor der Luft und der Feuchtigkeit zu ſichern bemüht ſeyn. Da hat man meiſtens

1. eigne Hopfenkammern. Dieſe müſſen an einem trocknen Orte angelegt und um und um dicht und feſt vermacht und verklebt ſeyn, auch muß die Thür derſelben recht genau einſchließen. Man legt dieſe Kammern in oder nahe bei den Brauhäuſern, oben in den Gebäuden und zwar am beſten gegen Norden zu an, auch die Thür wo möglich ſo, daß ſie gegen Norden zu liege, damit, bei dem Eröffnen, nicht etwa die erhitzte oder wohl gar feuchte Luft in die Kammer dringe.

Andrer Orten hat man

2. um Luft und Witterung deſto ſicherer abzuhalten, große Hopfen-Kaſten. Dieſe werden auf folgende Art eingerichtet.

Man macht ein Geſtell von hinlänglich ſtarken Pfoſten-Holze, welches etwa noch einmal ſo lang, als breit iſt. In ſolches wird, von hinlänglich ausgetrocknetem Holze, ein ganz glatter Boden gemacht und von eben ſolchem Holze werden die beiden langen Seiten des Kaſtens und zwar ſo gemacht, daß ſie dicht auf den Boden ſchließen und inwendig ganz glatt, winkelrecht und überall gleich weit von einander abſtehend ſind. Dann wird der obere Deckel auch ſo vorgerichtet, daß er überall auf die Seitenbretter dicht aufſchließe und auch inwendig ganz glatt und eben ſey; kurz, daß das Ganze inwendig eine genaue winkelrechte und überall gleich weite längliche und viereckige Röhre bilde. Nun werden die beiden kürzeren Seiten des Kaſtens zugerichtet und zwar ſo, daß ſie auf das genaueſte in die beſchriebene Röhre paſſen und darin hin und her geſchoben und in jeder beliebigen Stelle, durch einige hölzerne oder eiſerne Stifte, feſtgemacht werden können. Der Deckel des Kaſtens wird ſo vorgerichtet, daß er aufgelegt und abgenommen werden kann und wird, durch eine hinläng-

liche Anzahl eiſerner Haken der Seitenbretter, welche in an dem Deckel angebrachte eiſerne Oeſen greifen, feſt angezogen. Iſt nun alles mit der gehörigen Genauigkeit und hinlänglich feſt gemacht; dann wird der Hopfen in den Kaſten, nach geöffnetem Deckel feſt eingepreßt und je nachdem man mehr oder weniger Hopfen hat, wird eine der beweglichen kürzern Seiten vorgeſchoben, ſo, daß alles rund umher dicht ſchließt, und dann von außen feſt gemacht.

Um aber zu allen Zeiten, nach Belieben, Hopfen herausnehmen zu können, verſieht man die beiden kürzern Seiten noch mit einer genau anſchließenden Schieb- oder Schubthür.

Iſt durch dieſe eine irgend beträchtliche Menge Hopfen herausgenommen, ſo wird die ganze Seite mit der Schieb-Thür vorwärts geſchoben, damit der Hopfen wieder überall dicht eingeſchloſſen ſey.

Beide kleinere Seiten werden aber deshalb mit Schubthüren verſehen, damit man, nöthigen Falls an dem einen Ende friſchen, hinlänglich trocknen Hopfen wieder in den Kaſten ſchütten und einpreſſen könne, wenn das andere Ende noch voll ältern Hopfens iſt, und dennoch an dieſem Ende, durch die Schubthür, dieſen älteren Hopfen herausholen könne. Eben deshalb muß auch der Deckel beweglich ſeyn.

Ein irgend einſichtsvoller Tiſchler wird, nach dieſer Beſchreibung, einen ſolchen Kaſten leicht verfertigen können und deshalb würde es überflüſſig ſeyn, eine Zeichnung davon beizufügen. Wer jedoch gern eine Zeichnung davon ſehen will, den verweiſe ich auf Krünitz ök. Encyklop. und Zinkens ökon. Lexikon unter den Art. Hopfen.

Sollte der Kaſten Riſſe bekommen, ſo müſſen ſolche vorſichtig mit Papier verklebt werden. Bei hinlänglich trocknem Holze wird dies aber nicht der Fall ſeyn.

§. 797.

Etwas über die Benutzung der Hopfen-Ranken, die Aufbewahrung der Hopfen-Stangen u. ſ. w.

Die Hopfen-Ranken ſind bisher, ſo viel mir bekannt, in Deutſchland wenig benutzet worden. In den Düngerhaufen taugen ſie nicht, ſie müßten dann ganz trocken und zerhackt ſeyn. In holzarmen Gegenden können ſie, wenn ſie trocken ſind, unſtreitig als Brenn-Material benutzet werden.

In Schweden hat man Verſuche gemacht, ſolche, gleich dem Hanfe, oder Flachſe, zu rotten oder röſten und ſie dann, gehörig zubereitet, zu Strickwerk und groben Gewebe zu benutzen; worüber man im 12ten Bande der ſchwediſchen Abhandlungen S. 220. u. f. Nachricht findet. Es wäre zu wünſchen,

daß man auch in Deutſchland, wo bekanntlich nicht viel Hanf gebauet wird, ähnliche Verſuche machte. Ich habe es bisher nicht gethan und vermag es bei meinem jetzigen Lokal, wo ich keinen Hopfen baue, nicht zu thun, muß alſo andere dazu auffordern.

Die Aufbewahrung der Hopfen-Stangen, welche bekanntlich mehrere Jahre hinter einander benutzet werden müſſen, und oft nicht ſo leicht, in guter Qualität, zu erlangen ſind, geſchieht am beſten unter Obdach. — Da, wo man hiezu keine Gelegenheit hat, muß man ſie freilich aus Noth an offener Luft bewahren; allein, da thut man doch beſſer, ſie horizontal, oder der Länge nach, ſchichtweiſe, von der Erde hinreichend entfernt, über einander zu legen, als ſie in Haufen ſchräg in die Höhe gerichtet gegen einander zu ſtellen und ſo dem Regen u. ſ. w. auszuſetzen; denn in dieſem letzten Falle leiden die ſchon von der Erdfeuchtigkeit angegriffenen zugeſpitzten Enden wieder am meiſten und werden alſo deſto eher abgängig, weshalb denn die Stangen deſto öfterer durch neue erſetzet werden müſſen.

Nach der Hopfen-Erndte iſt in den Pflanzungen weiter nichts zu thun, als daß die Stöcke umgehauen und im October behackt, die Keimen aber wieder mit Erde bedeckt und bis zum nächſten Frühlinge in Ruhe gelaſſen werden, wo dann die beſchriebene Kultur von neuem anfängt.

Sechſtes Hauptſtück.

Von der vortheilhaften Benutzung und zu Gelde-Machung der gewonnenen Landhaushalts-Erzeugniſſe.

---

§. 798.

Einleitung.

In dem bisherigen haben wir geſehen, wie man die Landhaushalts-Erzeugniſſe auf die zweckmäßigſte Art erzielen, behandeln und aufbewahren ſolle, um ſie vor dem Verderben und gegen allerlei Feinde zu ſichern. Jetzo wollen wir nun ſehen, wie man ſie mit dem größten Vortheile benutzen und ſo zu Gelde machen könne, daß dadurch der Acker zugleich aufs neue gewinne. Da doch immer der reine Geldgewinn der höchſte Zweck des Landwirths bleibt.

Dieſe vortheilhafte Benutzung geſchieht nun, theils durch eine vernünftige Erſparung und theils durch einen mit Ueberlegung und Umſicht beſorgten Verkauf derſelben, entweder in ihrem natürlichen, oder aber im verarbeiteten oder veredelten Zuſtande, je nachdem Orts- und andere Verhältniſſe es erlauben. Von beiden Arten ſoll nun in dem folgenden gehandelt werden.

Erſter Titel.

Von der vernünftigen Erſparung der gewonnenen Erzeugniſſe und deren Verkaufung im einfachſten, natürlichen Zuſtande.

§. 799.

Von der vernünftigen Erſparung der Erzeugniſſe.

Es iſt ohne vieles Nachdenken einzuſehen, daß ein Landwirth deſto mehr Erzeugniſſe werde verkaufen können, je haushälteriſcher er damit umgeht. Wer unnöthiger Weiſe ſein Getreide in das Vieh futtert, um nur vorzüglich blanke und pralle Pferde und fettes Rindvieh produciren zu können; der handelt thörigt. Eben deshalb habe ich bei jeder Art des Viehes die Quantität des Futters angegeben, wobei es in gutem Stande erhalten werden könne.

Noch thörigter handelt der, welcher, ohne ein großer Kapitaliſt zu ſeyn, unnütze Prunk-Pferde hält und nicht allein ein großes Kapital darin ſteckt, ſondern auch eine Menge Futters

darauf verſchwendet, welches er mit Vortheile hätte verkaufen können.

Damit iſt aber nicht geſagt, daß man nicht ein oder anderes überzähliges Arbeits-Pferd halten ſolle, um ſich deſſelben im Falle der Noth bedienen zu können. Vernünftige Ueberlegung muß hier jeden leiten. Den Thonboden Beackernden iſt jedoch wohl zu rathen, die Erſparung bei der Beſpannung nicht zu weit zu treiben, weil oft die Eile, womit deſſen Beackerung geſchehen muß, eine ſtärkere als gewöhnliche Anſpannung erfordert.

§. 800.

Von der Verkaufung oder Verſilberung der Erzeugniſſe, insbeſondere der Oelſaat, des Korns und der Hülſenfrüchte, in ihrem natürlichen Zuſtande und was dabei zu beobachten und zu überlegen.

Wer ſeine Erzeugniſſe, der Verhältniſſe wegen, im natürlichen Zuſtande verkäufen muß, thut wohl

1. nach jeder Erndte ſich, durch einen, mit der, an ſeinem Orte angezeigten, Vorſicht angeſtellten Probedruſch, eine ſo viel möglich genaue Ueberzeugung zu verſchaffen, wie viel Getreide jeder Art er zu erwarten habe; dann aber

2. einen genauen Ueberſchlag zu machen, wie viel, von jeder Art des Getreides, er in ſeinem Haushalte zur Ausſaat und Conſumtion nöthig habe, und wie viel er alſo, ohne Gefahr, daß es ihm ſelbſt und ſeinen Leuten und Viehe fehlen werde, verkaufen könne, nicht zu übereilen und nicht, bei einigermaaßen vortheilhaft ſcheinenden Preiſen, gleich alles loszuſchlagen;

3. ſich fleißig nach dem Steigen und Fallen der Preiſe in den benachbarten Provinzen zu erkundigen und die Paar Gulden für die zu erhaltenden Marktpreiszettel nicht, aus Knickerei, zu erſparen;

4. wohl zu überlegen, ob nicht Kriegs- und Friedens- oder andere Conjunkturen bald einen höheren Preis dieſer oder jener Frucht herbeiführen werden.

Der beſte Weg, ſich gegen beträchtlichen Schaden zu ſichern, iſt der, daß man nach und nach, und mit Benutzung aller einigermaaßen annehmlichen Preiſe, verkauft und nicht gerade den höchſten Preis erwartet, weil dieſer oft, durch ſchnell veränderte Conjuncturen, durch eine zu erwartende reiche Erndte u. dgl. ſchnell vorübergehn und beträchtlich herabſinken kann.

Mir iſt eine Oekonomie bekannt, wo der Herr immer zu den höchſten Preiſen verkaufen wollte, mithin ſtets noch höhere Preiſe erwartete,

wenn ihm auch ſehr annehmliche Preiſe geboten wurden, dadurch aber den günſtigen Zeitpunkt zum vortheilhaften Verkaufe verſtreichen ließ und dann meiſtens zu niedrigen Preiſen verkaufen mußte. Dieſe Verfahrungsart iſt zur Nachahmung wohl nicht zu empfehlen.

§. 801.

Wie ein Oekonom ſich helfen ſolle, wenn er, der Orts- und andern Verhältniſſe wegen ſein Korn in der Nachbarſchaft nicht verkaufen kann und mit keiner Brandteweinbrennerei u. dergl. verſehen iſt.

Nicht ſelten liegt eine Oekonomie in einer Gegend, wo der Abſatz in der Nähe zu guten Preiſen ſchwer hält und kein ſchiffbarer Fluß nahe iſt, auch die Heerſtraßen ſchlecht ſind und wohl gar die Korn-Einfuhr in die benachbarten Provinzen verboten iſt, und hat weder Brauerei, noch Brandtewein-Brennerei — da kommt der Beſitzer nicht ſelten in große Verlegenheit. Hier muß er ſich durch Rafinement und reifes Nachdenken und durch vorherige genaue Berechnung des zu erwartenden Vortheils bei einer zu machenden Spekulation, zu helfen ſuchen.

Iſt z. B. die Einfuhr des fetten Viehes in die benachbarten Provinzen nicht verboten und das fette Vieh in gutem Preiſe, ſo wird er wohl

thun, Vieh zu mäſten und auf dieſe Art ſein Getreide beſſer zu Gelde zu machen. Hat er eine eigne Mühle und die Einfuhr der Grütze und Graupen in die benachbarten Provinzen iſt frei, ſo wird er mit Vortheil Gerſte und Hafer hierin umwandeln, um es zu höheren Preiſen auszubringen. Allgemeine Regeln laſſen ſich hierüber nicht geben, alſo genug hiervon.

§. 802.
Wie ein guter Oekonom ſich, bei zu erwartenden Kornſperren, zu helfen und gegen Schaden zu ſichern ſuchen müſſe.

Die Kornſperren ſind bekanntlich eine den Oekonomen nachtheilige und folglich ſehr verhaßte Einrichtung und dennoch werden ſie von ängſtlichen Landesregierungen ſo leicht verfügt. — Nicht wenige Oekonomen ſuchen ſie dadurch für ſich unſchädlich zu machen, daß ſie ihr Korn durch Schleichhandel ins Ausland zu ſchaffen ſuchen. Dies Hülfsmittel ſchlägt aber nicht ſelten ſehr zu ihrem Nachtheile aus. Weit ſicherer ſcheint mir daher folgendes Mittel.

Sobald man gegründete Urſache hat, zu vermuthen, daß eine Kornſperre eintreten werde, miethe man in der nächſten Gegend des Auslandes einen Kornboden und laſſe ſo ſchnell, als möglich, ſein entbehrliches Getreide dahin fahren, um es dann, nach Gelegenheit, verkaufen zu kön-

nen. Man wird ſich auf dieſe Art ohne Gefahr einen beträchtlichen Gewinn zu verſchaffen im Stande ſeyn, wenn ſonſt Orts und andere Verhältniſſe es erlauben.

§. 803.

Von den Vorzügen derjenigen Landhaushaltungen, welche die Gelegenheit haben, ihren Erderzeugniſſen, durch Brauerei und Brandtewein-Brennerei, insbeſondere durch die letzten beiden, einen ſicheren Abſatz zu verſchaffen.

Wir haben in den vorigen beiden §§. geſehen, wie oft und wie leicht ſich dem Abſatze der Erderzeugniſſe, insbeſondere der Korn- und Hülſenfrüchte, beträchtliche Hinderniſſe in den Weg legen. Glücklich iſt alſo der, welcher die Gelegenheit hat, ſeinen Erzeugniſſen, durch Umwandelung in Brandtewein, Bier u. dgl. einen ſicherern Abſatz zu verſchaffen. Er gewinnt dabei auf mehr, als eine Weiſe und zwar dadurch

1. daß er durch den Abfall bei der Brauerei, Brandteweinbrennerei u. ſ. w. Gelegenheit findet, einen ſtärkern gutgenährten Viehſtapel und dadurch mehren und kräftigern Dünger zu erhalten;

2. dadurch, daß er ſein Getreide, wenn es in Brandtewein, Bier, Eſſig u. dgl. umgewandelt worden, weit leichter und ſicherer aufbe-

wahren kann; indem dieſe beiden Artikel, wenn ſie auch eine Zeitlang auf dem Lager bleiben ſollten, dadurch nicht ſehr verlieren und das Wenige, was etwa durch das Einzehren an der Quantität verloren gehen mögte, an der Qualität wider gewonnen wird;

3. auch dadurch, daß er nun ruhiger gute Preiſe abwarten kann, welche, der Erfahrung nach, über kurz oder lang entſtehen und die Zinſen des im Bier- und Brandtewein-Vorrathe ſteckenden Kapitals, meiſtens, reichlich erſetzen; endlich

4. dadurch, daß er einen weitern Abſatz-Kreis gewinnet, indem Brandtewein, Bier, Eſſig u. dgl. weit leichter in die Ferne verfahren werden können, als das Getreide ſelbſt.

Hierin liegt nun der Grund, warum ich für Pflicht gehalten habe, eine auf langjährige Erfahrung geſtützte praktiſche Anleitung zum Brandtewein-Brennen u. ſ. w. hinzuzufügen, weil mich eigne Erfahrung belehrt hat, daß niemand aus den zum Theil ſehr weitläuftigen Abhandlungen über Bierbrauen und Brandteweinbrennen die eigentliche Manipulation, worauf doch bei der Praxis alles ankommt, erlernen könne.

Zweiter Titel.

Von der Brandtewein-Brennerei und Brauerei.

§. 804.

Nöthige Ueberlegungen, welche ein Gutsbeſitzer vor Anlegung einer Brennerei oder Brauerei anſtellen muß.

Nicht überall laſſen ſich Brandtewein-Brennereien und Brauereien mit Erfolg und Nutzen anlegen. Bevor ſich alſo ein Gutsbeſitzer zu deren Anlegung entſchließt, muß er zuvor folgende ſehr wichtige Erwägungen anſtellen:

1. ob er gutes, zu obigen Zwecken taugliches Waſſer in zureichender Menge, zu allen Zeiten, haben könne. Nicht alles Waſſer iſt zum Brandteweinbrennen und Brauen tauglich, ſondern die Qualität des Waſſers hat, ſowohl auf die Qualität, als Quantität des zu gewinnenden Brandteweins, Biers u. ſ. w. einen gar großen Einfluß. Je härter das Waſſer iſt, deſto mehr iſt es ſchon mit fremden Theilen ge-

ſchwängert, folglich deſto weniger fähig, das zu Malze zu machende Korn und das geſchrotene Malz und Korn aufzuſchließen und deren Theile in ſich aufzunehmen. Zwar kann man durch Kunſt das harte Waſſer weich machen, wenn man demſelben Pottaſche u. dgl. zuſetzet, oder, auf eine einfachere Weiſe, wenn man diejenige Quantität, welche in einem Tage verbraucht werden ſoll, der Luft und Sonne, in möglichſt großer Oberfläche, in Bottichen oder Kübeln, ausſetzet und ſo mehrere Tage lang ſtehen läßt, denn dadurch zerſetzet es ſich, die fremden Theile fallen zu Boden und folglich erlangt es mehrere Fähigkeit, wieder andere Theile aufzunehmen; allein im erſten Falle mögte wohl viele Pottaſche u. dgl. nöthig und im zweiten Falle dürften viele Kübel erforderlich ſeyn. Es iſt alſo ein ſolches Verfahren leichter vorzuſchreiben, als auszuführen; denn die vielen Bottiche koſten viel Geld in der Anſchaffung und Unterhaltung und erfordern vielen Platz. Dazu kommt noch das Tagelohn für deren Füllung und Leerung und man erreicht dennoch nur im Sommer, Frühlinge und Herbſte ſeinen Zweck, im kalten Winter hingegen nie, weil da das Waſſer ſich nicht zerſetzet, ſondern wohl gar ausfriert, die Bottiche zerſprengt u. ſ. w., mithin das weiche Waſſer gerade dann fehlt, wann es, beſonders bei den Brennereien, mit

dem größten Vortheile gebraucht werden kann. Wehe dem Gewerbe, welches mit ſo vielen Umſtänden, Gefahren und Koſten betrieben werden ſoll.

Schon von Natur muß alſo das Waſſer weich ſeyn, wenn es zur Brennerei und Brauerei tauglich ſeyn ſoll, und der Landwirth, der mit dieſen Gewerben ſich befaſſen will, muß vor allen Dingen auch den Unterſchied des Waſſers verſtehen und das beſte auszuprobiren und auszufinden wiſſen. Der ſicherſte Weg hiezu iſt freilich die chemiſche Zerlegung; aber dazu gehören Kenntniſſe, die bei den meiſten nicht vorausgeſetzet werden dürfen. Hier, wo die Materie gemeinfaßlich und in einer populären Sprache vorgetragen werden ſoll, will ich demnach die einfachen Mittel angeben, wodurch man die Beſchaffenheit des Waſſers erforſchen kann. Es ſind dieſe:

a. das Kochen der Hülſenfrüchte in ſelbigem. Werden dieſe darin leicht und ſchnell gahr und aufgeſchloſſen, dann iſt das Waſſer weich und zum Brauen und Brandtewein-brennen tauglich, ſo wie

b. wenn Seife, welche man darin zerſchlägt, oder zerläßt, häufigen Schaum in der Geſchwindigkeit giebt. Erfolgt hingegen kein Schaum und ſchwimmen die Seifeflocken wie geronnene Milch, in dem Waſſer herum, ſo iſt das Waſſer hart und zu den

beregten Zwecken untauglich, wenigſtens nicht brauchbar zum Einmaiſchen, Einmöſchen, obwohl es zum Abkühlen der Röhren, Schlangen u. ſ. w. noch gut ſeyn kann, beſonders wenn es im Sommer ſehr kalt iſt.

c. Waſſer, welches viele Salztheile enthält, iſt, nach meinen häufigen Erfahrungen, zur Brandteweinbrennerei ꝛc. durchaus unbrauchbar. Auf dem Domainen-Amte Poppenburg, im Fürſtenthume Hildesheim, beſtätigt ſich die Richtigkeit dieſer Erfahrung ſehr oft. Man ſchöpft dort das zur Brennerei nöthige Waſſer aus einem Brunnen, in welchen es, aus der daran herfließenden Leine geleitet worden. Sobald nun eine von den vielen in dem dicht benachbarten Berge befindlichen Salzquellen ſich mit in dieſen Brunnen ergießt, leidet ſofort die Brandteweinbrennerei und der Brandtewein verliert an Qualität und Quantität. Man muß alſo an Ableitung der Salzquellen denken.

Hat man weiches Waſſer in hinreichender Menge gefunden, ſo kommt es noch darauf an, ob es auch das ganze Jahr hindurch in zulänglicher Menge zu haben, ob es nahe, oder entfernt gelegen und ob es, durch einen Röhrengang, nach der Brennerei u. ſ. w. zu leiten ſey.

Will man einen Röhrengang anlegen, ſo muß man, mit Hülfe eines Kunſtverſtändigen, durch das Nivelliren zu erforſchen ſuchen, ob das Waſſer nicht, durch einen laufenden Pfoſten, auf die Kühlfäſſer zu leiten ſey. Iſt dies zu erwirken, ſo iſt ſolches weit beſſer, als wenn man das Waſſer durch Pumpen mit Menſchenhänden auf die Kühlfäſſer ſchaffen muß; weil Menſchenhände ermüden und dann die Kühlfäſſer oft zu heiß werden und eine Menge Brandtewein verdunſtet.

Vor Anlegung eines Röhrenganges muß man wohl erwägen, ob ſolcher nicht gar zu viele Koſten erfordern werde, ob er nicht durch eine Gemeinweide, oder ſonſt durch fremden Grund und Boden geleitet werden müſſe, weil dies nicht ſelten viele Weitläuftigkeit veranlaßt; endlich ob man auch das Röhrenholz, oder auch thönerne oder ſteinerne Röhren, leicht und immer werde haben können. Steinerne Röhren ſind die beſten und dauerhafteſten, aber auch die theuerſten, nächſtdem folgen die thönernen, welche hie und da ſchon zu haben ſind.

Unter den hölzernen Röhren ſind die von Eichholz die dauerhafteſten. Kann man dieſe nicht haben, ſo ſind die von Erlen- Eſpen- und Tannen-Holze allen andern vorzuziehen; vorausgeſetzet, daß das Holz zur rechten Zeit und nicht

in vollem Safte gehauen, gleich gebohrt und in die Erde gelegt worden iſt.

Röhren von Thon ſind unſtreitig dauerhafter und beſſer; aber nicht jede Ziegelei liefert brauchbare, weil hier viel auf den Thon ſelbſt und auf das Brennen ankommt. Auch haben ſie das Nachtheilige, daß ſie leicht platzen, wenn der Druck des Waſſers ſehr ſtark iſt, und daß ſie tief in die Erde gelegt werden müſſen, um nicht zu zerfrieren; daß folglich jede Reparatur an denſelben, des tieferen Aufgrabens wegen, koſtbarer wird.

Da, wo das Waſſer aus einem Teiche, Bache u. dgl. in die Röhren tritt, muß eine Schlammkiſte angebracht werden, damit ſich in ſolcher die Unreinigkeiten zu Boden ſenken, und nicht etwa die Röhren verunreinigen, oder gar verſtopfen. Auch muß die Röhre, welche in den Teich tritt, weiter, wie die übrigen gebohrt ſeyn, damit das Waſſer einen deſto ſtärkeren Druck erhalte.

Iſt der Röhrenlauf lang, ſo muß wenigſtens auf jede 200 Schritt Entfernung eine Luftröhre angebracht werden, weil ſonſt, beſonders wenn das Gefälle ſehr ſtark iſt, die Röhren, durch den heftigen Druck der mit eindringenden Luft, leicht zerplatzen.

Kann das Waſſer, durch einen Röhrengang, nicht zum Steigen gebracht, hingegen die Brennerei an einem Fluſſe oder Bache angebracht

werden, ſo muß man es durch ein Waſſer-Rad, oder Pump-Rad auf das Kühlfaß zu heben ſuchen; weil dies ununterbrochen fortgeht und viel Arbeits- oder Tagelohn erſpart. Die Anlage ſolch eines Pump-Werks, oder einer ſogenannten Waſſerkunſt, iſt freilich etwas koſtbar; allein die Zinſen des Anlage-Kapitals und die Unterhaltungskoſten betragen doch jährlich nicht ſo viel, als das, bei Ermangelung eines Pump-Werks, zu bezahlende Tagelohn. Die Abkühlung geſchieht ohnehin, bei dem Pump-Werke, gleichförmiger und ſicherer.

Die 2te wichtige Erwägung iſt die:

„ob er auch fortdaurend eine zureichende Menge „Brenn-Materials, zu wohlfeilen Preiſen, „erhalten und ſolches, ohne Nachtheil für den „Ackerbau, der Wege halber, ſtets gelegentlich herbeifahren könne."

Iſt das Brenn-Material, ſey es nun Holz, Steinkohlen oder Torf, zu hoch im Preiſe, oder nicht immer in zureichender Menge zu haben, oder zu weit und noch dazu auf ſchlechten, nicht immer fahrbaren, Wegen herbeizuholen, ſo iſt es mit der Brennerei ſehr mißlich, wenigſtens wird das Brenn-Material dann die Koſten derſelben ſehr vermehren, folglich den Profit ſehr vermindern. Eine

3te wichtige Erwägung iſt die:

„ob die Zufuhr des nöthigen und etwa an-

„zukaufenden Getreides zu allen Zeiten
„leicht ſey.“

Wer eine Brandteweinbrennerei, oder Brauerei nur in einigem Umfange treiben will, muß, der Regel nach, Korn zu kaufen. Jeder, der, als Verkäufer, Korn verfährt, ſucht die beſten Wege. Wenn nun des Käufers Wohnung ſo gelegen iſt, daß, von allen Seiten her, nur üble Wege, die im Herbſte und Winter oft unfahrbar ſind, dahin führen, ſo muß er entweder die Früchte, falls ſie ihm geliefert werden, theurer bezahlen, oder, wenn er, um dies zu vermeiden, ſie mit eigenen Geſpannen herbeiholen will, ſein Vieh zu ſehr abtreiben. Eine ſo nachtheilige Lage erſchwert auch nothwendig den Abſatz des Brandteweins ꝛc. Eine

4te nicht minder wichtige Ueberlegung iſt die:

„ob er auf einen guten und ſichern Abſatz
„ſeines Brandteweins, Biers ꝛc. wahrſcheinlich
„rechnen könne.“

Wer in der Nähe einer Stadt eine Brauerei oder Brennerei anlegen wollte, deren Hauptgewerbe im Brauen und Brandteweinbrennen beſteht, der würde gar thöricht handeln; weil es ihm hier ſehr ſchwer, ja unmöglich fallen dürfte, ſein Bier, Brandtewein u. ſ. w. mit Vortheile abzuſetzen. Dieſe Ueberlegung muß billig allen andern vorgehn. Eine

5te Erwägung iſt die:

„ob er auch eine Mühle in der Nähe habe.“

Am beſten iſt es, wenn man eine eigne Mühle bei der Oekonomie hat, weil man dann den Müller beſſer im Zaume halten kann. Hat man jedoch eine andere Mühle in der Nähe, ſo iſt auch dies hinreichend, nur muß man ſich dann, durch die in der Folge anzugebenden Vorſichts-Maaßregeln, gegen die Betrügereien und durch einen vorſichtigen Contract gegen die Neckereien der Müller zu ſichern ſuchen. Am ſicherſten fährt man bei einer Waſſermühle, die hinlänglichen Zufluß hat; weil die Windmühlen, wegen Unſicherheit des Windes, zu unzuverläſſig ſind.

Wenn nun alle obigen Erforderniſſe, um mit Erfolge eine Brauerei oder Brennerei anlegen zu können, ſo ziemlich da ſind, ſo iſt

die 6te und wichtigſte Ueberlegung von allen die:

„ob man auch das erforderliche Capital be-
„ſitze, um eine Brauerei oder Brennerei neu
„erbauen, mit den erforderlichen Nebenge-
„bäuden und Geräthſchaften verſehen, das
„erforderliche Korn und reſp. Vieh ankaufen,
„eine Quantität Bier, oder Brandtewein, in
„Vorrath haben und den erforderlichen Credit
„geben könne.“

Wer z. B. eine Brandteweinbrennerei von einigem Umfange anlegen, die dabei nöthigen

Gebäude neu bauen, die Geräthſchaften neu ankaufen und nun noch den zum Betriebe der Brennerei nöthigen Vieh- und Korn-Ankauf, das Credit halten u. ſ. w. beſorgen muß, der muß wenigſtens ein Capital von 10 bis 12,000 Rthl. dazu beſtimmen können; wer hingegen das Brandteweinbrennen in einer ſchon eingerichteten Brennerei betreiben will, muß dazu ein Capital von 7 bis 8000 Rthl. widmen können, ſonſt wird er gar bald in Verlegenheit kommen.

Nun das Nöthige Practiſche über die Brandteweinbrennerei und Brauerei ſelbſt.

Erſtes Kapitel.

Von der Brandtewein-Brennerei.

Erſter Abſchnitt.
Von dem Brennhauſe und deſſen Zubehörungen, ſo wie von den darin nöthigen Geräthſchaften und Vorrichtungen.

§. 805.
Von der zweckmäßigen Anlegung eines Brennhauſes, oder einer Brennerei, nebſt Zubehörungen, wie auch des Maſtſtalles und der Miſte.

Ein Brennhaus oder eine Brennerei nebſt den Maſtſtällen wird am beſten ganz maſſiv, oder von Steinen und mit guten feuerſichern Gewölben gebauet.

Die Größe deſſelben richtet ſich nach dem Umfange, oder der Ausdehnung, in welcher die Brennerei betrieben werden ſoll, und dieſe muß ſich wieder nach dem zu erwartenden Abſatze des Brandteweins und Maſtviehes richten.

Die Verhältniſſe, welche bei der Berechnung der Größe zum Grunde gelegt werden müſſen, ſind ungefähr folgende, nach der vormaligen Art zu brennen, berechnet.

Zwei Blaſen, eine Läuter- und eine Weinblaſe, wovon die eine 70, die andere 50 Eimer, jeden zu 3 Stübchen oder 12 Braunſchweigſchen Quartieren gerechnet, faßt, können alle 24 Stunden 1 Oxhoft, oder 60 Stübchen Brandtewein, bei 4 maligen Abtreiben, liefern. Hiezu werden täglich 20 bis 22 Braunſchweigſche Himten Korn verbraucht, von deren Abfalle 36 Maſtochſen, in Zeit von 16 Wochen fett gemacht werden können.

Zu dieſen beiden Blaſen gehören auch 2 Kühlfäſſer, mit ihren beiden Gruften, oder Vertiefungen, worin die Läuter-Tonnen oder Vorlagen zu liegen kommen. Ferner 6 Bottiche zum Einmaiſchen, deren jeder fähig iſt, die Maiſche zu 2 Blaſen, mithin 140 Eimer zu faſſen und noch mindeſtens $\frac{2}{3}$ Fuß hoch Platz darüber zum Aufgäſten zu behalten.

Jeder Maſt-Ochſe braucht einen Platz von 10 Fuß Länge und 6 Fuß Breite, mithin 60 □ Fuß Raum. Man bringt ſie am beſten in 4 Reihen, weil dadurch mehr als einerlei guter Zweck erreicht wird. Ferner iſt in einer Brennerei nöthig: eine Kammer, zur Aufbewahrung des Schrotes (welches nicht an der

Luft liegen darf, weil, da durch das Schroten dem Korne die äußere Bedeckung genommen iſt, durch die Luft viel kräftige Theile weggenommen werden würden); eine Kammer zum Schlafen für den Brenner und die Knechte; ein Platz vor der Brennerei zum Heizen der Blaſen und zur Aufbewahrung einer kleinen Quantität Brenn-Materials; endlich ein Raum, um den nöthigen Häckſel für die Ochſen ſchneiden zu können.

Giebt man dieſe Bedürfniſſe einem irgend geſchickten Baumeiſter an, ſo wird er für jedes den nöthigen Platz, mithin den Umfang des Ganzen, ſchon zu berechnen wiſſen.

Zu dem Platze, wohin die Brennerei gelegt werden ſoll, wählt man in der Regel die niedrigſte Stelle, weil dahin das meiſte Gefälle des Röhrwaſſers iſt. Man muß jedoch dabei zu verhüten ſuchen, daß ſich kein wildes Waſſer in die Spülicht- oder Wäſche-Gruft ſchleiche; weil dies die Maſtung um ſo viel Zeit verlängert, als es jedesmal den Spülicht verdünnt.

Wo Steine genug zu haben ſind, da bauet man Brennhaus und Maſtſtall am beſten ganz maſſiv. Wo man aber auf Erſparung der Steine ſehen muß, da lege man wenigſtens das Brennhaus in einem ſteinernen feuerfeſten Gewölbe an, weil ſonſt, durch die aufſteigenden Dünſte, die Balken und Welleren leicht in Fäulniß gerathen würden, auch die Feuersgefahr zu groß iſt.

Um in dem von Fachwerk erbaueten Maſt-ſtalle das durch die vielen Dämpfe und Dünſte veranlaßte ſchnelle Faulwerden des Holzwerks, insbeſondere der Balken, die man nicht überklei-den oder übertünchen darf, indem die Tünche bald abfällt, zu verhüten, macht man dadurch Zugluft, daß man den Raum zwiſchen dem Setz- und Riegholze, oder, bei ſteinernen Gebäuden, zwiſchen den Mauerplatten und dem Riegholze offen läßt.

Da auch das Maſtvieh, wegen der vielen flüſſigen Nahrung, welche es genießt, eine außer-ordentliche Menge Urin läßt, in welchem viele Düngungs-Theile enthalten ſind, ſo muß der Boden deſſelben ſo gepflaſtert ſeyn, daß der Urin nach einer Seite abfließe.

Dieſen unbenutzt wegfließen zu laſſen, wäre nicht haushälteriſch; weil man damit eine be-trächtliche Strecke Landes oder Wieſen düngen kann. Man legt alſo vor dem Maſtſtalle eine Miſtgrube nach folgender Vorſchrift an.

Die Größe derſelben richtet ſich nach der Zahl des Maſtviehes, nach der Eintheilung der Felder und nach dem öfteren oder ſeltneren Abfahren des Miſtes. Sie muß vertieft und in der Mitte am tiefſten, auch gut gepflaſtert und an beiden Seiten aufgemauert ſeyn. Die mitlere Vertie-fung muß nach derjenigen Seite der Grube, wo man mit einem Wagen vorfahren kann, abhängig

ſeyn und es muß ſich hier gleichſam ein Brunnen bilden, in welchem ſich die Jauche ſammle. Bringt man in dieſem eine Pumpe oder Zucke an, die die Jauche ſo hoch hebt, daß der obere Ausguß, vermittelſt einer Rinne, in ein auf einem Wagen liegendes Faß laufen kann, ſo kann man mit der größten Bequemlichkeit den Brunnen faſt täglich leer pumpen und die ſchätzbare Ausbeute auf die Aecker oder Wieſen fahren.

§. 806.

Von der zweckmäßigen Einrichtung der Blaſen.

Das erſte und wichtigſte Stück einer Brennerei ſind gut eingerichtete Blaſen, die man in Läuter- und Weinblaſen eintheilt. In den erſten wird die Maiſche, Meeſche oder das hinlänglich vorbereitete Schrot u. ſ. w. gekocht, daß es ſeine geiſtigen Theile von ſich giebt. Dieſe ſind noch mit vielen Waſſer- und andern Theilen vermiſcht, und deren Maſſe heißet **Läuter** (Lutter). Dieſer wird in den Weinblaſen von neuem deſtillirt, oder übergetrieben und heißet dann **Wein**.

Kupfer iſt das gewöhnliche Metall, woraus man die Blaſen verfertigt, denn die in Rußland erfundenen hölzernen Blaſen, wovon man die Beſchreibung, in gedrängter Kürze, in **Hermbſtädts Bemerkungen zu Düportal's Anleitung zur Kenntniß des gegenwärtigen Zuſtandes der Brandteweinbren-**

nerei in Frankreich S. 112. u. folg. findet, haben ſich zum Betriebe im großen nicht als tauglich bewährt.

Die Größe der Blaſen richtet ſich nach der Quantität Brandtewein, die man täglich erzeugen will.

Die ehemaligen Blaſen hatten folgende Fehler:

1. ſie waren unten convex, oder nach außen hin ausgebogen, oder gewölbt. Der Nachtheil davon iſt und war dieſer: das Gewicht der Maiſche und des Waſſers iſt beträchtlich und drückt hauptſächlich auf den Mittelpunkt. Da nun eine ſolche Blaſe nur auf vier einzelnen Punkten von 4 Pfeilern getragen wird, ſo baucht ſich der Boden von dieſem Gewichte, bei der Hitze, noch weiter heraus. Iſt nun das Kupfer, woraus die Blaſe gemacht iſt, irgend ſpröde, oder blätterig, ſo bekommt der Boden oft unmerkliche Riſſe, oder ſchadhafte Stellen. Durch dieſe dringt dann der Rauch des Holzes, oder der Dampf der Steinkohlen, je nachdem man mit dem einen oder andern Brenn-Material heizt, in die Blaſe und verurſacht dem Brandteweine einen übeln Geſchmack, der nicht leicht fortzuſchaffen iſt. Es koſtet aber oft Mühe, dieſe Riſſe zu entdecken und ſie ſind ohnehin feuergefährlich.
2. Waren ſonſt die Blaſen, im Verhältniß gegen

ihren Durchmeſſer, zu hoch. Die Maiſche kam alſo darin zu dick über einander zu liegen und ohnehin war der Blaſenhals zu enge, der Helm aber ohne Traufrinne und ließ folglich manchen Theil des übergetriebenen Geiſtes in die Blaſe zurückfallen.

Die Erhitzung der Blaſe erforderte lange Zeit und viel Feurung, ehe das Ganze hinlänglich erhitzt wurde.

Der eingeführte und immer erhöhete Blaſenzins zwang vor allen andern die Schottländer, darauf zu ſinnen, wie ſie den Blaſen und Helmen eine ſolche Form geben mögten, daß ſie binnen 24 Stunden ſo oft, als möglich, abgetrieben werden könnten. Daraus gieng nun nach und nach folgende Form der Blaſen und Helme, als die beſte, hervor.

1. Anſtatt den Boden, wie bisher, convex zu machen, macht man ihn concav, oder ſo, daß er ſich nach innen etwa in der Form eines Hohlſpiegels vertieft, doch ſo, daß keine ſcharfe Ecke herauskommt und wie bei einer gläſernen Bouteille, der Rand mit der inwendigen Höhlung eine Schlangenlinie bildet. Dann ſenkt er ſich nie, wenn er in 4 Punkten, wie gewöhnlich, die Unterſtützung, oder Widerlage auf dem Mauerwerke hat.
2. Die Höhe der Blaſe, oder des Blaſen-Randes, verminderte man auch, um dem Feuer

mehr Wirkung auf den Inhalt der Blaſe zu verſchaffen. Man ſetzte Anfangs in Deutſchland die Regel feſt: daß die Höhe der Blaſe ſich zu deren Durchmeſſer, wie 1 zu 2 verhalten müſſe und ſelbſt der verdienſtvolle und erfahrne Hermbſtädt ließ ſich hinreißen, dieſe Regel als untrüglich anzunehmen, worauf denn viele andere traulich nachbeteten.

Es iſt aber auch dieſer erfahrne Scheidekünſtler von ſeinem Irrthume zurückgekommen und giebt in den oben angeführten Anmerkungen S. 122. u. f. die ſehr richtige Regel an:

„daß die Höhe, oder Tiefe, der Blaſe —
„ſie möge nun zu 1 oder 2 Fuß angenommen werden — ſich immer gleich bleiben
„und die Länge des Durchmeſſers blos nach
„dem Verhältniſſe ſich vermehren müſſe,
„je nachdem man eine kleinere oder größere
„Quantität Läuter, oder Wein auf einmal
„machen will.“

Den neueſten Erfahrungen nach findet man die Höhe von 1 Fuß, und etwa einige Zoll darüber, für die beſte und läßt dann gleich den Rand der Blaſe, bis zu dem 2 bis 3 Fuß im Durchmeſſer, nach Verhältniß der Weite der Blaſe haltenden Blaſenhalſe, ſchräg anlaufen, um der Maiſche deſto mehr Spielraum und dem Geiſte oder Spiritus deſto mehr Gelegenheit zu verſchaffen, in den Helm

und von daraus in das Dunſtleitungs-Rohr u. ſ. w. überzugehen und ſich in einer kältern Atmoſphäre in Tropfen zu verdichten.

3. Den Helm ſelbſt hat man auch zu vervollkommnen geſucht und ſich überzeugt, daß der ſogenannte Tinkhelm, mit einem oder 2 Ausgüſſen, dem Kolben-Helme bei weitem in Rückſicht der Wirkung vorzuziehen und bei weitem minder koſtbar ſey.

1te Anmerk. Dieſe, nach den Regeln und Erfahrungen über die Wirkung des Feuers auf ein mit Flüſſigkeiten gefülltes Gefäß berechnete Einrichtung der Blaſen, ſetzet den Brenner in Stand, jetzo wenigſtens 12 mal in 24 Stunden die Blaſen mit weniger Aufwande von Heizungs-Material abzutreiben und iſt folglich deshalb ſchon ſehr zu empfehlen. Man muß aber billig erſtaunen, wenn man in Hermbſtädts, als eines Kunſtverſtändigen, mehrberegten Anmerkungen zu Düportals Werke S. 111. lieſt: daß die Schotten es, durch beſondere Vorrichtungen, ſo weit gebracht haben, eine Blaſe in 24 Stunden 480 mal, folglich alle 3 Minuten einmal ab- oder überzutreiben. Mit Recht merkt er jedoch an, daß die Einrichtung dabei viel zu complicirt ſey, um allgemein eingeführt zu werden.

2te Anmerk. Die Betrügerei der Kupferſchmiede,

welche, bei den vormaligen Helmen, zu der Einlötung des Schnabels in den Helm 50 und mehr Pf. Blei gebrauchten und ſich als Kupfer bezahlen ließen, kann bei dem ſogenannten Kink= oder Knie=Helme nicht Statt finden, und doch geht dabei der übergetriebene Geiſt, wenn ſonſt die Vorrichtung richtig und gut iſt, ſicherer und ſchneller in Tropfen über.

§. 807.

Etwas über die vorſichtige Stellung und Einmaurung der Blaſen und Waſſerkeſſel, Einrichtung des Heerdes, Heizlochs u. ſ. w.

Bei der Einmaurung der Blaſen und Waſſerkeſſel, Einrichtung des Heerdes u. ſ. w. muß man ſich freilich auf einen erfahrnen Mauermeiſter — den wohl jeder Vernünftige auszufinden ſuchen wird — hauptſächlich verlaſſen. Man thut jedoch wohl, ihn auf folgende Punkte aufmerkſam zu machen:

1. daß der Erfolg bei dem Brandteweinbrennen hauptſächlich von einer guten Benutzung und Lenkung des Feuers und der Fähigkeit abhänge, ſolches ſchnell vermehren, oder verſtärken und vermindern zu können; daß er alſo die Wölfe, oder Feuerzüge ſo zu leiten und einzurichten habe, daß der Brenner, durch eingeſetzte oder weggenommene Steine, oder beſſer, durch angebrachte Klappen, den Zug

der Wölfe, nach Belieben, verſtärken, oder ſchwächen könne.

2. Daß der Heerd da, wo mit Steinkohlen gebrannt werden ſoll, mit einem Roſte zu verſehen ſey, deſſen Stäbe, vom Heizloche gerechnet, unter der Pfanne durch, der Länge nach, nicht aber queer laufen; indem der Roſt ſonſt durch den Feuerhaken nicht gehörig offen erhalten werden kann.

3. Daß der Platz zwiſchen dem Roſte und der Blaſe wenigſtens 15 Zoll hoch ſeyn müſſe, damit die in den Steinkohlen enthaltene Säure, welche in der etwa 12 Zoll hoch ſteigenden blauen Flamme enthalten iſt, das Kupfer des Blaſenbodens nicht erreichen und ihn vor der Zeit abgängig machen könne.

4. Daß die Roſtſtäbe oben eine Fläche von $2\frac{1}{2}$ Zoll und in der Dicke 3 Zoll, in der unteren Fläche aber einen und $\frac{1}{4}$ Zoll haben müſſen, um der Luft einen deſto freieren Zugang zu geſtatten, ohne ſich zu ſchnell abzunutzen, und daß die Stäbe an den äußerſten Enden ihrer Länge, einen Zapfen oder Vorſprung von $\frac{1}{2}$ Zoll haben müſſen, um ſich nicht zuſammenſchieben zu können.

5. Daß ein gehöriger Windfang unter dem Roſte anzulegen und der Luftzug durch beſondere Kanäle von außen her bei der Brennerei mit Steinkohlen zu vermehren ſey, um die Kohlen

in die gehörige Glut zu ſetzen; welches durch das Ofen- und Aſchenloch auf keine Weiſe bewirkt werden kann.

Anmerk. Der Waſſerkeſſel, worin das ſo häufig in der Brennerei nöthige warme Waſſer erlangt und die abzutreibende Maiſche vorher erwärmt wird, muß höher, als die Blaſen und ſo eingemauert werden, daß die Flamme von den Blaſen-Heerden mit zu deſſen Erwärmung benutzet werden könne; welches ein irgend geſcheuter Mauermeiſter, durch die Leitung der Wölfe, ſchon zu bewirken wiſſen wird.

§. 808.

Von den Kühlfäſſern und übrigen Kühlapparaten.

Die Erfahrung lehrte bald, daß die Deſtillation weit beſſer und ſchneller von Statten gehe, wenn die übergetriebenen geiſtigen Dünſte durch die Kälte ſchnell in Tropfen ſich verdichteten und ſo abflöſſen. Dadurch entſtanden nun die Kühlfäſſer, oder hinlänglich große, waſſerdichte, mit kaltem Waſſer gefüllte Fäſſer und die übrigen Kühl-Apparate.

Der Spiritus hebt ſich durch die Wirkung des Feuers in Dämpfen empor, und bildet alsdann erſt Tropfen, wenn er in eine kältere Atmoſphäre kommt. Er ſteigt alſo in der Röhre, die freilich nicht lang ſeyn darf, und mit ihrem

untern Ende im Blaſenhalſe befeſtigt iſt, noch als Dampf in die Höhe, und verdickt ſich erſt in Tropfen, wenn er in den Theil der Röhre eintritt, welcher nun das Knie bildet und nach dem Kühlfaſſe zu läuft. Hier iſt ihm der Weg gewieſen, weil er von hier an in ſeinen Beſtimmungsort, die Vorlage, geleitet wird. Die Schlange, oder Röhre, die den Brandtewein nach der Vorlage befördert, findet man in dreierlei Geſtalten. Die erſte und fehlerhafteſte iſt die Geſtalt einer geraden Röhre, welche vom Schnabel des Helmes an durch das Kühlfaß bis auf die Vorlage geht. Die Entfernung iſt zu klein, als daß, ſelbſt bei einem immerwährenden Zufluſſe von kaltem Waſſer, der Brandtewein hinlänglich abgekühlt zur Vorlage kommen könnte; und kommt er warm dahin, ſo geht eine große Menge Spiritus verloren. Man glaubte dies dadurch zu verbeſſern, daß man zwei parallel laufende Röhren durch das Kühlfaß führte, und aus denſelben den auslaufenden Brandtewein durch einen ovalen kupfernen Trichter auffing und zur Vorlage brachte. Allein man fand gar bald, daß auch dieſe ſeynſollende Verbeſſerung den laufenden Brandtewein nicht gehörig abkühle. Endlich verfiel man auf eine Schlange. Man ließ nämlich eine kupferne Röhre drei Mal in dem Kühlfaſſe herumgehen, ſetzte in die Mitte des Kühlfaſſes und der Schlange eine von Brettern zuſammengefügte Röhre, welche ſich jedoch drei Zoll hoch über dem Boden der Fäſſer endigte, und

befeſtigte ſolche mit eiſernen Stäben. Eine zweite Röhre ähnlicher Art legte man an die Seite zwiſchen die Schlange und das Faß, und ließ dieſe durch den Boden gehen. In die mittlere Röhre leitete man das kalte Waſſer, welches das von der Hitze leichter gewordene Waſſer hinauf trieb, und ſolches vermittelſt der zweiten Röhre, die man ſo viel niedriger machte, durch das Kühlfaß abführte.

Bei Verfertigung der Schlange hat man dahin zu ſehen, daß ſolche oben am Schnabel des Helmes wenigſtens um einen halben Zoll enger ſey, als beim Ausguſſe. Wird das Feuer zu ſtark; oder brennt man Brandtewein von Korn, das auf Hürdelägern gewachſen iſt; oder ſetzt man Erbſen zum Schrote: ſo geht die Maiſche ſehr leicht über, in der Kunſtſprache, ſie ſchießt durch, oder, nach dem gemeinen Ausdrucke, die Blaſe kotzet. Iſt die Schlange nun beim Ausguſſe enger, wie oben, ſo verſtopft ſie ſich gar leicht, der Helm wird abgeworfen, die Maiſche kocht über, und es entſteht ein beträchtlicher Verluſt an Brandtewein. Iſt die Schlange indeß unten weiter als oben, ſo kann ſie ſich nicht verſtopfen, die Maiſche geht in die Vorlage, und kann ſo wieder auf die Blaſe gegeben werden.

Dieſe Schlange entſpricht nun ganz der bezweckten Verbeſſerung; inzwiſchen hat ſie das Unangenehme, daß ſie nicht ſo gut, als gerade Röh-

ren, gereinigt werden kann. Man hat dazu verſchiedene Mittel, wovon aber keines zum Ziele führt, nämlich:

1. Mehrere Kugeln durch ſie laufen zu laſſen, denen man ſodann Wäſche, oder Waſſer, nachgießt;

2. Eine Bürſte an einem geglühten Drathe, welcher letztere eben ſo lang wie die Schlange iſt, welche aber, praktiſch angewandt, gewöhnlich nicht ihre Wirkung thut, indem ſie meiſtens ſtecken bleibt. Weit beſſer bewährt ſich

3. Folgende Procedur: man ſteckt den Schnabel des Helmes in die Schlange, den Hals nach oben gekehrt; verſtopft das untere Ende der Schlange mit einem Korke; gießt nun am Abend heiße, dünne, abgeklärte Wäſche in die Schlange durch den Helm, läßt dies bis zum folgenden Morgen ſtehen, zieht dann den Pfropf heraus, und läßt die Wäſche wieder herauslaufen, ſpült dann aber mit kaltem Waſſer nach. Dies reinigt die Schlange ſehr gut, und zwar aus folgenden Gründen: Die Unreinigkeiten in der Schlange beſtehen in Träbern, die ſich beim Durchſchießen angehängt haben. Die ätzende Säure der Wäſche greift die Kupfertheile an, löſt das Schrot ab, erweicht es, und führt es ab. Dieſe Reinigung iſt auch nur bei der Schlange, oder der Röhre der Läuterblaſe nöthig. Bei der Weinblaſe, in ſo fern man dieſe nicht auch mit zum Läutermachen

gebraucht, leiſtet heiſſes Waſſer hinlänglich die bezeckte Reinigung, wenn es nach obiger Vorſchrift in die Schlange oder Röhre gelaſſen wird und eine Zeit lang darin ſtehen bleibt, dann abgelaſſen und nachgeſpült wird.

Die Schlangen wurden lange Zeit als der beſte Kühlapparat angeſehen und ſind auch noch bei den meiſten Brennereien; allein, genauere Beobachter wollten ſie doch nicht für ganz zweckmäßig halten. Die Franzoſen verfielen daher auf allerlei Künſteleien und zuſammengeſetzte Vorrichtungen, um den Spiritus noch ſchneller und vollkommner abzukühlen, wovon man in Dûportals oben angeführten Werke die Zeichnungen und S. 14. u. f. die Beſchreibungen finden kann; die aber, nach Hermbſtädts Bemerkung dasjenige doch nicht vollkommen leiſten, was ſie leiſten ſollen und die, wegen der vielen dabei angebrachten Künſteleien, zur Nachahmung nicht zu empfehlen ſind.

In Schweden verfiel man hingegen auf eine weit einfachere und zweckmäßigere Abkühlungs-Maſchine, den ſogenannten Refrigerator oder Abkühler, der auch Kondenſator oder Verdichter genannt wird. Hierunter iſt der von dem Baron von Gedda in Stockholm zuerſt angegebene und ſpäterhin vom Hrn. Geh. R. Hermbſtädt verbeſſerte, der beſte.

Wer ſolchen bei ſeiner Brennerei anwenden

will, findet von deſſen Nutzen und Einrichtung in J. Friedr. Dorn's nicht ſehr theuren Anleitung zur Kenntniß und Beurtheilung der wichtigſten Operationen in der Bierbrauerei und Brandteweinbrennerei, Berlin 1811. §. 55. u. f. die nöthigen Nachrichten nebſt einer Zeichnung, weshalb ich darauf verweiſe, um dies Werk nicht ohne Noth zu verweitläuftigen und vertheuren, und nicht abzuſchreiben, wie ein gewiſſer Thierarzt Rolfs, trotz aller Verſicherung, daß er nicht abſchreiben wolle, gethan und nicht nur meine Abhandlung über die Dreh-Krankheit der Schaafe, ſondern auch andere wörtlich abgeſchrieben hat.

1te Anmerk. Die Erfahrung wird erſt noch ergeben müſſen, von welchem Metalle die Refrigeratoren in Deutſchland am vortheilhafteſten zu machen ſind, ob von Weißblech, Eiſen, oder Kupfer — die letzten dürften freilich wohl die dauerhafteſten, aber auch die theuerſten ſeyn.

2te Anmerk. Die Kupferſchmiede pflegen vom Refrigerator gern abzurathen, weil ſie lieber die gewöhnlichen Schlangen machen und dann vorzuwenden, daß er nicht gut zu reinigen ſey und daher leicht eine bläuliche Haut auf dem Brandteweine veranlaſſe. Dies iſt aber durchaus falſch, denn der Refrigerator iſt eben ſo

leicht, ja leichter zu reinigen, als die Schlangen, wenn man in den Umfang oder denjenigen Theil deſſelben, worin der Spiritus in Tropfen verdichtet wird, nach der im §. unter Nr. 3. vorgeſchriebenen Procedur heiße Dinne, abgeklärte Wäſche gießt und ſie etwa 8 bis 12 Stunden lang darin ſtehen, dann aber wieder ablaufen läßt und nun mit kaltem Waſſer nachſpült.

§. 809.

Von den Bütten, Bottichen, oder Tienen.

Nächſt den Blaſen verdienen die Bütten oder Bottiche unſere Aufmerkſamkeit. Man findet gewöhnlich zu zwei Blaſen ſechs Bütten, und die Eintheilung ſo, daß aus einer Bütte zwei Blaſen voll abgetrieben werden. Dieſe Einrichtung iſt jedoch ſehr fehlerhaft. Iſt die Bütte zeitig, in der Kunſtſprache flücke, das heißt, iſt die Gährung vollendet; ſteigen keine Blaſen mehr auf; hat ſich das Schrot, welches bei der Gährung oben war, nach unten geſenkt; iſt die obere Flüſſigkeit hell und weinſäuerlich: ſo iſt es die rechte Zeit, ſie abzutreiben. Wenig Stunden nachher tritt aber die Eſſigſäure ein, und dann iſt ein Viertel des Geiſtes verloren. Will man nun aus einer Bütte zwei Blaſen voll abtreiben, ſo wird der Inhalt der letztern, da eine Blaſe bei der alten Einrichtung ſechs bis ſieben Stunden Zeit zum Abtreiben erfordert, durchaus in die Eſſigſäure treten,

alſo der Verluſt an Brandtewein unvermeidlich ſeyn. Ein öfteres Anrühren mit der Krücke kann indeß den Eintritt der Eſſigſäure ſehr aufhalten, wenn dabei die Bütte bedeckt bleibt.

Wer alſo eine neue Brennerei mit zwei Blaſen anlegt, der ſchicke ſich auf ſo viel Raum, daß er zwölf Bottiche neben einander ſtellen kann; er wird dabei recht viel gewinnen. In einer kleinen Bütte, wo man ungefähr fünf Himten Korn einmaiſcht, geht auch die Gährung beſſer und leichter von ſtatten, wodurch die vermiſchten Theile des Kornes beſſer aufgeſchloſſen werden. Jede Bütte muß mit einem Deckel, der aus zwei Theilen beſteht, verſehen ſeyn, weil ſonſt die Temperatur der Wärme, welche die Gährung befördern muß, und nach Reaumur 20½ Grad ausmacht, zu ſehr von der kältern Luft unterdrückt wird. Neuenhahn, Weſtrumb und Hermbſtädt wollen, daß man auf die Mitte der Deckel eine Röhre von einigen Zollen ins Gevierte ſetzen ſoll, um die viele kohlenſaure Luft, die ſich bei der Gährung entwickelt, abzuleiten, weil ein Uebermaaß derſelben die Gährung hindert.

Tannenholz iſt eigentlich das paſſendſte für die Bütten, weil das darin ſteckende Harz das Eindringen der Säure ins Holz verhindert. Da indeſſen das Tannenholz im Sommer, wenn der Betrieb der Brennerei ruht, zu ſehr einſchwindet, und da es, ſeiner mindern Dauerhaftigkeit wegen,

theurer als härteres Holz, zu ſtehen kommt, ſo nimmt man doch lieber Bütten von Eichenholz. Wer dieſe will verfertigen laſſen, der ſuche altes, ſchon ausgetrocknetes Holz dazu zu bekommen. Er leide nicht, daß der ſogenannte Splint, oder der Theil, der zunächſt unter der Rinde ſitzt, am Holze bleibe, weil dieſer ſehr geſchwind verfault. Er laſſe, wenn der Brandtewein das erſte Mal nicht einen abſcheulichen Geſchmack in den Bütten erhalten ſoll, die zubereiteten Stäbe und das Bodenholz vor dem Zuſammenſetzen in einem Teiche oder Fluſſe acht oder mehrere Tage lang auslaugen. Die Form der Bütten muß oval, nach unten zu etwas weiter als oben ſeyn, damit die Reife deſto leichter und ſchärfer angetrieben werden können. Unter dem Boden her muß in der Quere ein eichener Riegel liegen, damit erſterer die Laſt der Flüſſigkeit um deſto beſſer tragen könne. Die Bänder ſind gewöhnlich von jungen Eſchen, und daher ſehr koſtbar im Ankaufe, weil der Forſtmann den künftigen Zuwachs in Betracht nimmt. Ihre Dauer ſteht mit dem Koſtenaufwande in keinem Verhältniſſe, und man thut daher beſſer, die Bütten mit eiſernen Reifen verſehen zu laſſen. Noch beſſer ſind indeß Ketten; denn damit wird der Entzweck nicht allein eben ſo vollkommen als mit Bändern erreicht, ſondern ſie haben auch noch darin vor eiſernen Reifen den Vorzug, daß keine Feuchtigkeit zwiſchen ihnen und dem Holze bleiben kann, weil die Luft mehr ein-

wirkt. Bei eiſernen Reifen findet man, daß die Stäbe der Bütten am leichteſten da abſtocken, wo die Reife ſitzen. Wer in der Nähe des Harzes wohnt, kann jene Ketten zu wohlfeilern Preiſen haben, als er für eiſerne Reife verwenden muß.

Die Bütten dürfen nicht auf der Erde ſtehen, ſondern müſſen ein Lager von Holz zum Fußgeſtelle haben, weil ſonſt die untern Enden der Stäbe da, wo der Boden in ſie eingefugt iſt, leicht abfaulen.

Wer, nach der neueren Art eingerichtete kleinere Blaſen mit niederen Rande in 24 Stunden 12 mal abtreibt, kann, weil hier nur 2 Stunden zum Abtreiben erfordert werden, ohne Bedenken aus einer Bütte zwei Blaſen voll Maiſche abtreiben; da die Bütten ohnehin kleiner ſind und die Maiſche darin leichter angerührt werden kann.

§. 810.

Von den Rinnen, Läuter- Wein- und Nachgangs-Tonnen ꝛc.

Nächſt den Bütten verdienen auch die Rinnen und die Läuter- Wein- und Nachgangs-Tonnen unſere Aufmerkſamkeit. Daß dieſe alle gehörig dicht ſeyn müſſen, verſteht ſich von ſelbſt.

Die Rinnen, wodurch theils die Maiſche auf die Blaſe, theils das kochende Waſſer aus der

Blaſe in die Bütten geleitet wird, müſſen von Tannenholz ſeyn, damit ſie deſto leichter transportirt werden können. Sehr gut iſt es, wenn ſie bis an die Stelle, wo eingegoſſen wird, verſchloſſen ſind. Bei dem Hinleiten der Maiſche aus den Bütten nach der Blaſe iſt dieſer Verſchluß zwar unnöthig, allein bei Ableitung des kochenden Waſſers nach dem Schrote in die Bütten hat er ſeinen großen Nutzen. Soll das Schrotgut eingeteigt und ſeine Beſtandtheile gehörig entwickelt werden, ſo muß das Waſſer im Zeitpunkte des Kochens darauf kommen. Läuft es indeſſen bei kalten Tagen durch eine offene Rinne, ſo verliert es mehrere Grade ſeiner Hitze; mehr oder minder, je nachdem der Weg lang oder kurz iſt, und hierdurch wird der Endzweck verfehlt. Da die Bütten ungleich niedriger ſtehen, als der Hals der Blaſe iſt, ſo hat man ein Inſtrument erfunden, die Rinne von der Bütte ab ſo hoch ſtellen zu können, daß ſie das Gefälle nach der Blaſe bekommt. Man nennt es einen Rinnenknecht.

Zum Betriebe der Brennerei ſind ferner noch an Geräthſchaften erforderlich: Läuter-, Wein- und Nachgangs-Tonnen. Ihre Anzahl und Größe richtet ſich nach dem größern oder geringern Abſatze des Fabrikats. Erfordert dieſer täglich 1 Faß Brandtewein, ſo gehören dazu 12 bis 16 Stück von der Größe eines Ohms. Da ſie viel auszuhalten haben, ſo müſſen ſie von Ei-

chenholz und mit ſtarken Bändern verſehen ſeyn. Jede Blaſe erfordert einen Trichter von Kupfer in runder oder ovaler Form, und jeder Trichter vier Filtrir = Tücher. Letztere müſſen aus dickem Kirſei oder recht dichtem Flanell gemacht, und da ſie durch die Näſſe ſehr einſchrumpfen, von Haus aus wenigſtens 1½ Schuh ins Gevierte groß ſeyn. Sie dienen dazu, die mit dem Läuter und dem Brandteweine durchgehende Unreinigkeit aufzufangen. Nach jedesmaligem Gebrauche müſſen ſie gereinigt werden. Dies darf aber nur in reinem Waſſer geſchehen, weil, wenn man Seife dazu nehmen wollte, das größte Unglück geſchehen würde, worüber weiter unten die angehängte Erzählung nachzuleſen iſt. Nach dem Auswaſchen müſſen ſie in die freie Luft gehängt werden, damit ihnen der Fuſelgeſchmack vergehe, der ſich ſonſt dem folgenden Brandtewein, der durch ſie geht, mittheilen würde. Aus eben dieſem Grunde muß man zu jeder Blaſe vier ſolche Tücher haben.

Zu jeder Blaſe gehört ferner ein Teller, den man in den Trichter und mit dem andern Ende auf den Ausguß der Schlange ſtellt. Ueber denſelben wird ein zweites Filtrir = Tuch gehängt; und dies alles geſchieht, um das Verfliegen des Spiritus zu verhindern.

§. 811.

Von den übrigen bei einer Brennerei nöthigen Geräthſchaften.

Außer den bisher erwähnten ſind nun noch in einer Brennerei folgende Geräthſchaften nöthig.

Ein Maaßſtab muß immer am Kühlfaſſe hängen, um von Zeit zu Zeit die Stübchenzahl beſtimmen zu können, welche bereits in der Vorlage ſich befindet. Einen ſolchen Maaßſtab verfertigt man auf folgende Art: Man nimmt ein auf beiden Seiten glatt gehobeltes Stäbchen von Eſchenholz, welches etwas länger seyn muß, als die ſenkrechte Tiefe eines Oxhoftes von Spundloche ab beträgt. Auf eine Läutertonne, die mit allen übrigen gerade einerlei Maaß halten muß, weil ſonſt zu einer jeden ein eigener Maaßſtab nöthig ſeyn würde, gießt man ſodann 1 Stübchen Waſſer, hält den Maaßſtab in das ruhig ſtehende Waſſer ſenkrecht hinein, und ſchneidet da, wo der Stab über dem Waſſer hervorzuragen anfängt, eine Kerbe ein. Dann gießt man wieder 1 Stübchen Waſſer zu, und macht einen zweiten Einſchnit, und dieß Verfahren ſetzt man ſo lange fort, bis die Tonne voll iſt. Daß dieſelbe ganz horizontal ſtehen müſſe, wenn der Maaßſtab richtig ſeyn ſoll, verſteht ſich von ſelbſt.

Brandteweinfäſſer gehören zu einer Brennerei von der oberwähnten Art wenigſtens

80 bis 100. Nicht um den Brandtewein darauf zu lagern, iſt dieſe Anzahl nöthig, weil dies auf Stückfäſſern geſchehen muß, ſondern zur Verſendung des Brandteweins. Jeder Krüger oder Kaufmann, der ſich als Abnehmer dieſer Waare einfindet, behält die Fäſſer ſo lange, bis er den Brandtewein abgeſetzt hat und wieder neuen erhält. Es wird eins und das andere wandelbar und muß ausgebeſſert werden. Hauptſächlich aber ſind Fäſſer in gehöriger Anzahl erforderlich, wenn bei guten Konjunkturen auf ein Mal ihrer viel zu verſenden ſind. Eichene Fäſſer mit Bändern von Haſelnußholz ſind die ſtärkſten. Wer neue anſchafft, der lauge ſie ja zuvor mit Waſſer hinlänglich aus, ehe er ſie mit Brandtewein füllt; ſonſt verdirbt ſeine Waare, und er verliert ſeine Kunden.

Zwei Mösch- oder Maiſchhölzer ſind erforderlich, um beim Einteigen das Schrot ſo lange durchzuſchlagen, bis keine Klümpe mehr übrig ſind, die ſich ſonſt nicht auflöſen, in der Blaſe zu Boden ſinken, daſelbſt ſich an das Kupfer hängen und dem Brandtewein einen räucherigen (brenzligen, brandigen) Geſchmack mittheilen, der beim Genuſſe ein widerliches Brennen im Halſe und Ueblichkeiten erregt, folglich keine Abnehmer findet. Auch die Blaſe wird auf dieſer Stelle leicht, ihrer erhaltenen Spródigkeit wegen, brechen, und daher koſtbare Reparaturen erfordern.

Eine Möſchkrücke dient dazu, wenn auf den Teig eine größere Menge Waſſer gegeben wird, das Ganze in der Bütte in Bewegung zu ſetzen und das Schrot vom Boden ab- in die Höhe zu krücken. Man ſieht an dieſer Krücke, ob die Maiſche gut gerathen ſey oder nicht, wovon weiter unten ein Mehreres.

Zu den Brandteweinbrennerei-Geräthſchaften gehören ferner:

Vier Eimer, die alle ein beſtimmtes Maaß halten müſſen, um die gehörige Quantität kalten und warmen Waſſers zu treffen, welches zum Einbrennen nöthig iſt.

Ein Probierglas und ein Stichheber, um den vorräthigen Brandtewein zu probiren.

Eine Feuerkrücke, um die Aſche vom Heerde zu ziehen.

Eine Schaufel, um die Kohlen einzuwerfen. Wenn mit Holz gebrannt wird, noch eine Ofengabel, um das Holz im Ofen zu regieren.

Eine Wäſchegruft, oder ein Behälter, wohin man die in der Blaſe zurückbleibende Wäſche laufen läßt, und woraus das Vieh gefüttert wird. Sie muß im Maſtſtalle angebracht werden, und die Wäſche muß von ſelbſt dahin laufen, weil das Tragen zu viel Zeit- und Koſtenaufwand verurſachen würde. Bei Anlegung einer ſolchen Wä-

ſchegruft iſt die äußerſte Vorſicht nöthig. Beſonders iſt, wie bereits erinnert worden, dahin zu ſehen, daß kein wildes Waſſer in ſie eindringen könne, weil dies dem Fettwerden der Ochſen ſehr hinderlich iſt. Sie muß mit Quaderſteinen ausgelegt ſeyn, auch muß hinter und unter die Quadern recht bindender Lehm oder Thon geſtampft werden, der billig, wie auf den Ziegeleien, zuvor gemahlen werden ſollte. Man kann, wenn es die Lage des Orts erlaubt, in dieſe Gruft eine Pumpe ſetzen, und ſo vermöge einer Rinne mit leichter Mühe die Wäſche leiten. Der Säuger in der Pumpe darf indeß nicht von Leder ſeyn, weil dies durch die heiße Wäſche zu leicht einſchrumpft, und dann den Dienſt verſagt. Klappen von Hutfilz ſind hierzu am brauchbarſten.

Eine Schneidelade zum Futterſchneiden für das Maſtvieh.

Ein Futterkorb (Futterküpe), um den Häckſel nach den Krippen zu bringen.

Ein Vinometer, um den Gehalt des Brandteweins genau erforſchen zu können. Wie dies Inſtrument verfertigt werde, und unter welchen Graden der Wärme man den Brandtewein damit meſſe, lehrt Weiß in ſeiner praktiſchen Anweiſung zur Brandteweinbrennerei. Auch in Gotthards technologiſchem Handbuche iſt ein Auszug davon S. 280. ff. zu finden, wornach ein Jeder im Stande iſt, ſich einen Vinometer zu be-

reiten. Es iſt für den Oekonomen ein unentbehrliches Geräth, und das einzige Mittel, um den Brandteweinbrenner mit Sicherheit und richtig zu kontrolliren. Denn wenn man dem Brenner das Korn zuwiegt, und das erſte Mal ſelbſt zuſieht, wie viel Brandtewein, welcher nach dem Vinometer zwei Drittel Spiritus und ein Drittel Phlegma enthält, aus ſo und ſo viel Pfund Korn ausgebracht wird: ſo kann der Brenner nachher zwar immerhin die nämliche Quantität aus dem Korn liefern, und doch einen Unterſchleif treiben, weil weder Augenmaaß noch Geſchmack dieſe genaue Proportion von $\frac{1}{3}$: $\frac{2}{3}$ Phlegma und Alkohol beurtheilen läßt. Liefert er aber die nämliche Anzahl Kannen oder Stübchen, die man ſelbſt aus einer ähnlichen Pfundzahl Korn gezogen hat, und halten dieſe nach dem Vinometer die nämlichen Grade: nur dann kann man ſicher ſeyn, daß kein Unterſchleif Statt gefunden hat.

Im Sommer bei großer Hitze und bei einem Ungewitter gelingt die Gährung nicht ſo gut, wie ſonſt, und die Maiſche geht zu früh in die Eſſigſäure über. Dies ſind dann gültige Entſchuldigungs- oder vielmehr Rechtfertigungsgründe für den Brenner, wenn er die nämliche Quantität Brandtewein aus einer gewiſſen Pfundzahl Korn nicht liefert.

§. 812.

Beiſpiel von einer wirklich exiſtirenden Brennerei, um das in dem Obigen Vorgetragene deſto begreiflicher zu machen.

Um ſelbſt ſolchen Leſern, welche in dieſem Fache noch ganz unkundig ſind, einen ganz ausführlichen Begriff von den Verhältniſſen und der Größe der verſchiedenen Geräthſchaften, die zu einer Brennerei gehören, zu verſchaffen: ſo will ich eine wirklich beſtehende, jedoch nach der alten Methode eingerichtete Induſtrie-Anſtalt dieſer Art hier zum Grunde legen, und eine genaue Beſchreibung derſelben in dieſer Rückſicht mittheilen.

Die Läuterblaſe, welche an Flüſſigkeit 70 Eimer à 3 Stübchen enthält, iſt hoch 3′ 6″, weit 4′ 3″.
Die Oeffnung des Halſes — — weit 1′ 11½″.
Der Helm iſt hoch 2′ 3″, weit 2′ 8″.
Der Helmſchnabel lang 2′ 5″, unten weit 2½″.
Die Schlange oben weit 3″.
— — unten am Ausguſſe 3¼″.

Die Blaſe ſteht von dem Roſte, worauf das Feuer iſt, 1′ 8″ entfernt, weil dieſer für Steinkohlen eingerichtet iſt.

Die Steinkohlen geben in der Höhe von 12 — 15 Zoll eine blaue Flamme, die vermöge ihrer erſtaunlichen Säure das Kupfer angreift und auflöſt. Da dieſe Flamme indeß nie höher

ſteigt, ſo kann man ſicher ſeyn, daß bei einer Höhe von zwanzig Zoll der Boden nie angegriffen wird. Wer mit Holz brennt, der braucht ſie nur vierzehn Zoll hoch vom Roſte ab einmauern zu laſſen, und gewinnt dabei an Feuerung, weil ein größerer Raum mehr Feuer-Material koſtet.

Das Feuerloch iſt 3′ 5″ hoch und 1′ 5″ weit, und iſt mit einer feſt ſchließenden Thür verſehen. Das Aſchenloch iſt 2′ 2″ hoch 1′ 3″ weit. Die Roſte ſind von Eiſen und die Stäbe oben 3″ und unten 2″ dick. Sie dürfen nicht in der Breite, ſondern müſſen vom Feuerloche an in der Länge liegen. Der Zwiſchenraum zweier Stäbe beträgt jedes Mal 1″. Die Stäbe müſſen darum unten ſchmäler ſeyn als oben, damit die Luft, die nach dem wärmern Theile zuſtrömt, ſich darin preſſe und deſto mehr auf das Feuer wirke. Unter der Erde ſind Kanäle, die von auswärts die kältere Luft auffangen und ſie unter die Blaſe führen, weil ohne dieſe Vorrichtung die Steinkohlen nicht brennen.

Die kleine Blaſe hat in Anſehung des Roſtes, des Aſchenloches und der untern Luftzüge dieſelbe Einrichtung wie die Läuterblaſe. Sie hält 2′ 9″ Höhe und 3′ 8″ in der Weite. Der Blaſenhals iſt 1′ 5½″ weit; der Helm 2′ weit und 1′ 9″ hoch; der Helmſchnabel 2′ 6″ lang und 2¼″ weit. Die Schlange iſt oben 2½″ und unten 2¾″ im Durchmeſſer. Ein Kühlfaß iſt 5′ hoch, oben weit 5′

und unten 3′6″. Jede Bütte iſt 8′ lang, 6′ breit und $3\frac{1}{2}$′ hoch. Beſſer iſt es, wie ſchon oben bemerkt worden, anſtatt der ſechs großen, zwölf kleinere Bütten zu haben.

Anmerkung. Zu dem Abtreiben des Weines iſt darum eine eigene Blaſe vorzüglich gut, weil man erſtlich ſehr an Zeit gewinnt, wenn man mit der einen beſtändig am Läutern, mit der andern aber am Weinmachen bleiben kann; zweitens, weil der häßliche Geſchmack, welcher ſich ſtets in der Läuterblaſe, aller Reinigung ungeachtet, aufhält, ſich dem Brandtewein nicht mittheilt, und er daher nicht den Fuſelgeſchmack annimmt.

Eine Brennerei mit dem Apparate von obiger Größe iſt vermögend, täglich, oder in 24 Stunden, ein Oxhoft oder ein Faß Brandtewein von 60 Stübchen Hildesheimer, oder 180 Quart Berliner Maaß zu produciren. Von dem Abfalle, oder den Träbern, können, mit einem Zuſatze von etwas Häckſel, von Heu oder Stroh geſchnitten, 36 Ochſen zwei Mal im Jahre fett gemacht werden.

1te Anmerk. Wer nach der neueren Einrichtung mit flachern und kleinern Blaſen arbeitet und ſolche in 24 Stunden 12 mal abtreibt, der braucht, wie leicht einzuſehen, um die nämliche Quantität Maiſche täglich in Brandtewein umzuwandeln, Blaſen, welche

etwa $\frac{1}{3}$ der Größe der von mir angegebenen haben, weil darin nur jedesmal $\frac{1}{3}$ von der angegebenen Quantität Maiſche bearbeitet zu werden braucht. Da werden alſo die angegebenen Dimenſionen der Höhe, Weite des Blaſenhalſes u. ſ. w. ganz anders.

Die Verhältniſſe einer Blaſe, worin das Gut, oder die Maiſche von 2 Berliner Scheffeln (4 Hildesh. Hpten.) Weizen (zu 85 Pfd.) oder $2\frac{1}{3}$ Scheffel Roggen (à 80 Pfd.) oder 2 Scheffel 9 Metzen Gerſte (à 69 Pfd.), oder $2\frac{3}{8}$ Scheffel Buchweizen (à 75 Pfd.) oder $3\frac{7}{16}$ Scheffel Hafer (à 50 Pfd.) mit einemmale abgeſchwälet oder abgetrieben werden kann, wenn dabei das Verhältniß des Schrots gegen das Waſſer wie 1 zu 9 als das beſte, angenommen wird, giebt der verdienſtvolle rc. Hermbſtädt in ſ. bereits beregten Anmerkungen zu Düportals Werke §. 2. folgendermaaßen an:

Hiezu iſt eine Blaſe erforderlich, welche den Kubiſchen Inhalt bis an die Wölbung, von $170 - 42\frac{1}{2} + 1530$, alſo in allem $1661\frac{1}{2}$ Pfd. oder 665 Berliner Quart (221 Hildesh. Stübchen) faſſet, wobei noch 2 Quart für die Hefen gerechnet iſt, folglich eine Blaſe, deren Keſſel am Rande 1 Fuß tief und deſſen Durchmeſſer $5\frac{1}{3}$ Fuß beträgt.

Für eine ſolche Blaſe muß die Tiefe der

Wölbung, mit Einſchluß des Blaſenhalſes, wenigſtens 4 Zoll, und der Durchmeſſer der Mündung des Halſes 3 Fuß betragen, wenn die Dunſtſäule, die ſich während der Deſtilla- tion entwickelt, in gleichem Maaße ihrer Bil- dung, zu dem Blaſenhelme fortgeleitet wer- den ſoll.

Damit aber der aufſteigende Dunſt auch wirklich, im Verhältniß ſeiner Bildung, fort- geleitet werden kann, muß der Helm (Knick- helm) der hier blos als Dunſtleitungs-Rohr dient, damit im Verhältniß ſtehen; das heißt: ſein Durchmeſſer muß gleichfalls 3 Fuß betragen, ſeine Höhe darf nur 2 Fuß ſeyn, der Durchmeſſer ſeines Ausgangs-Rohrs darf aber nicht über 10 Zoll betragen.

Um dem anſcheinenden Einwurfe, „daß „hierin ein Widerſpruch liege, weil der Durch- „meſſer der Dunſtſäule unverändert derſelbe „bleibe, der Durchmeſſer des Blaſenhelms, „ſo wie ſeine Fortleitungs-Röhre aber ab- „nehme", zu begegnen, fügt er noch hinzu, daß man zu erwägen habe: daß in dem Augenblicke, wo der Dunſt in den Helm tritt, ſolcher eine niedere oder mindere Temperatur erleidet, folglich ſich in ſeiner Ausdehnung vermindert, ohne deshalb zur tropfbaren Flüſſigkeit zu werden; woraus hervorgehe, daß der Durchmeſſer der Dunſtleitungs-Röhre

wohl abnehmen könne, ohne daß eine erhebliche Veränderung in der Geſchwindigkeit der Deſtillation dadurch veranlaßt werde.

2te Anmerk. Da nach den von ꝛc. Hermbſtädt als richtig anerkannten Grundſätzen, die Höhe des Blaſenrandes und die Wölbung der Blaſe immer die nämliche bleiben muß, ſo wird man nach obigen Verhältniſſen, leicht den Durchmeſſer einer Blaſe berechnen können, worin eine mindere oder größere Quantität Maiſche oder Gut auf eins abgeſchwälet oder abgetrieben werden ſoll. Will man nämlich eine Blaſe machen laſſen, worin das Gut von 3 Scheffeln auf eins abgeſchwälet werden kann, ſo muß man nur den Durchmeſſer eines Cirkels berechnen, oder berechnen laſſen, der $1\frac{1}{2}$ mal ſo viel Umfang hat u. ſ. w., weil die Höhe der Blaſe immer die nämliche bleibt.

Hier glaube ich nur noch bemerken zu müſſen, daß bei der von mir nach der alten Art angegebenen Brennerei auf einer 70 Eimer haltenden Läuter-Blaſe täglich, und zwar in 4 malen, 20 bis 22 Braunſchw. Himten, mithin etwa 12 Berliner Scheffel Korn verbraucht wurden. Wer demnach eine eben ſo ſtarke Brennerei, wie die von mir beſchriebene nach der neueren Methode anlegen und ſeine Blaſen in 24 Stunden 12 mal abtreiben will,

darf ſeine Blaſen dreiſt nach den von ꝛc. Hermbſtädt in dem Obigen angegebenen Dimenſionen und Verhältniſſen einrichten laſſen.

§. 813.
Von den Vorrichtungen und Vorkehrungen im Maſtſtalle.

Der Maſtſtall muß, wie wir ſchon im Obigen §. 805. geſehen haben, nach einer Seite zu abhängig gepflaſtert ſeyn. Außerdem muß aber noch hinter jeder Reihe der Ochſen eine Goſſe angebracht ſeyn, die den Urin nach dem Miſte führt. Auf 40 Fuß Breite muß immer ein Gefälle von 6 Zoll im ganzen Pflaſter ſeyn. Dies hat ſelbſt beim Verkauf der Ochſen einen weſentlichen Nutzen, um die Waare im vortheilhafteſten Lichte erſcheinen zu laſſen. Man bringt zu dem Ende die größten Ochſen voran auf den niedrigſten Plätzen an, und ſtellt die immer kleinern auf das ſteigende Pflaſter. Sie fallen dann alle mehr ins Auge. Die Krippen müſſen nicht abhängig, ſondern horizontal ſtehen. Wer nicht ganz ſteinerne Krippen haben kann, der nehme Eichenbohlen zu den Backen, laſſe dieſe mit Backſteinen mollenförmig auspflaſtern und die Fugen mit Steinkitt ebnen. Dieſe Krippen kommen nicht hoch zu ſtehen und ſind ſehr dauerhaft.

Wie die Spülichtgrube, oder Wäſche-gruft, einzurichten und warum ſie beſonders gegen wildes Waſſer zu ſichern ſey, haben wir ſchon im §. 811. geſehen; wo auch die Methode angegeben, wie die Wäſche am leichteſten in die Krippen zu ſchaffen ſey.

Zweiter Abſchnitt.

Von den verſchiedenen Natur-Erzeugniſſen, woraus man, neueren Erfahrungen zu Folge, Brandtewein brennen kann, und beſonders von den allgemein anwendbaren derſelben und deren Behandlung.

§. 814.

Von den zu Erzielung des Brandteweins tauglichen Haushalts-Erzeugniſſen.

In älteren Zeiten brannte man blos aus den verſchiedenen Getreide-Arten, insbeſondere aus dem Roggen, Brandtewein; allein in neueren Zeiten iſt man viel weiter gegangen und brennt noch a. aus Kartoffeln, b. aus Runkelrüben, c. aus Moor-Rüben oder Möhren, d. aus Kohl- und Waſſer-Rüben, e. aus Erdäpfeln, f. aus Pflaumen, g. aus den ſchwarzen und weißen Maulbeeren, h. aus den Ebereſchenbeeren, i. aus Weintrebern, Brandtewein; ja, man iſt in neueren Zeiten noch weiter gegangen, und hat aus Vogelkirſchen, Hanebutten u. ſ. w. Brandte-

wein gebrannt, wovon man in Hermbſtädts Bülletin umſtändliche Nachricht findet.

Da jedoch die verſchiedenen Getreidearten und die Kartoffeln wohl immer die Haupt=Materialien zur Erzeugung des Brandteweins bleiben werden, ſo werde ich hier nur von deren Zubereitung und Behandlung, um daraus guten Brandtewein zu liefern, reden. Wer die Methode, wie man aus den übrigen Vegetabilien Brandtewein brennen könne, wiſſen will, den verweiſe ich auf ꝛc. Hermbſtädts Anmerkungen zu Düportals Anleitung S. 140. u. folg. und auf deſſen Bülletin des neueſten u. ſ. w.

Erſte Abtheilung.

Von den verſchiedenen zum Brandteweinbrennen tauglichen Korn-Arten und deren Behandlung, bis ſie als Maiſche auf die Läuter-Blaſe gebracht werden können.

§. 815.

Von den zum Brandteweinbrennen tauglichen Kornarten.

Man kann aus allen Kornarten Brandtewein brennen, jedoch paſſen einige Arten beſſer dazu, als andere. Weizen giebt den mehrſten Brandtewein; nach dieſem folgen Erbſen und Bohnen, die man jedoch nicht allein zu dieſem Behufe gebrauchen kann, weil das Getränk einen zu unangenehmen Geſchmack davon erhält. Dann folgt der Roggen, dann Gerſte, und endlich Hafer. Wer Bohnen und Erbſen zuſetzen will, der darf ungefähr nur den zehnten Theil nehmen, theils der ſo eben erwähnten Urſache wegen, theils aber auch, weil dieſe Kornart die Maiſche leicht zum Durchſchießen bringt, wodurch viel Nachtheil entſteht.

Ueberhaupt nimmt man daher dieſe Kornart nur im Nothfalle.

Anmerk. Wenn die Brennerei regelmäßig betrieben wird, und der fünfte bis ſechſte Theil des Korns gemalzt iſt, ſo muß, nach vielfältigen, und unter andern auch nach meinen eigenen Erfahrungen, 1 Pfund geſchroteter Weizen $\frac{5}{38}$ Kannen Brandtewein Hannöveriſchen Maaßes geben; ferner 1 Pf. Roggenſchrot $\frac{8}{73}$, und 1 Pf. Gerſtenſchrot $\frac{3}{29}$ Kannen. Gemalztes Korn giebt ungleich mehr Geiſt als ungemalztes hartes. Weil man jedoch ſelten ſo viel Bodenraum hat, um alles malzen zu können, was an Früchten zur Konſumtion für die Brandteweinbrennerei beſtimmt iſt, ſo nimmt man einen Theil gemalztes und einen Theil hartes Korn zuſammen. Je größer die Menge des Malzes ſeyn kann, deſto mehr Brandtewein wird man erhalten.

§. 816.

Ueber die nöthige Vorſicht bei dem Korn-Ankaufe.

Wer Korn zur Brennerei ankauft, hat dabei mehr als eine Vorſicht nöthig, um ſich keinen Schaden zuzuziehen; alſo werden einige Regeln darüber nicht unnütz ſeyn.

Man ſuche das vollkommenſte und ſchwerſte Korn nach dem Gewichte zu kaufen, und gebe lie-

der ein paar Groſchen für den Himten mehr, ehe man leichteres wohlfeiler kauft. Man wähle das von Trespen und Raden freie Korn. Man muß indeſſen eins von beiden mit kaufen, ſo ſey es lieber trespenes, als radenes. Die Trespe hat nach Weiſſens genauen Verſuchen beinahe ſo viel Geiſt als der Hafer; Rade faſt gar keinen. Weizen, der durchſichtig iſt und ein gläſernes Anſehen hat, kaufe man nicht, weil dieſer auf Hürdenſchlag gewachſen und daher zum Durchſchießen ſehr geneigt iſt. Je dünnhülſiger und mehlreicher die Körner ſind, deſto mehr Spiritus enthalten ſie. Man kaufe nichts, worin der Wurm gefreſſen; nichts, was rothe Spitzen und in der Scheune ſich gebrannt hat; nichts, woran man einen mulſtrigen Bodengeruch verſpürt: denn in allen dieſen Fällen würde man beim Brandteweinbrennen in Anſehung des Spiritus zu kurz kommen.

§. 817.
Vom Malzmachen und den verſchiedenen Arten des Malzes und deren Behandlung.

Da die Erfahrung ergeben hat, daß gemalztes Korn ſeine Kraft, oder den in ihm enthaltenen Geiſt beſſer hergebe, als blos geſchrotenes Korn, ſo muß derjenige, der mit Erfolge Brandteweinbrennerei betreiben will, auch wiſſen, wie er Malz machen müſſe; alſo iſt das Nöthige hierüber zu ſagen.

Man malzt bekanntermaaßen entweder an der Luft oder auf der Darre; daher der Unterſchied zwiſchen Luftmalz und Darrmalz. Erſteres iſt bei weitem das beſte; letzteres nur Nothbehelf.

1. Vom Luftmalze. Obgleich alle Kornarten vermalzt werden können, ſo nimmt man doch gewöhnlich nur Gerſte dazu, und verbraucht die andern Kornarten lieber ungemalzt. Die zum Vermalzen wirklich beſtimmte Gerſte ſchüttet man in irgend ein Gefäß, oder beſſer, wenn man es haben kann, in ein großes ſteinernes, übergießt ſolche, wo möglich, mit fließendem Waſſer, ſo daß es drei Finger hoch über der Gerſte ſteht. Dieſe rührt man dann tüchtig durch einander, damit der darunter befindliche Unrath an leichten, tauben Körnern, Grannen, Kaff u. dgl. oben auf komme, welche man ſodann abſchöpft und in die Wäſche für das Vieh giebt. Verunreinigt ſich das Waſſer ſehr, ſo muß man es unten durch den Zapfen ab- und reines Waſſer wieder einlaſſen. Täglich muß die Gerſte im Gefäße einige Mal durchgerührt werden, theils um ſie noch mehr zu reinigen, theils um ſie loſe zu machen, weil ſonſt das Waſſer auf die unten befindliche, zu ſehr gedrückte Gerſte nicht würde wirken können. Von Zeit zu Zeit verſucht man, ob ein Korn ſich von Seiten der beiden Spitzen zwiſchen den Fingern zerdrücken läßt. In

dieſem Falle, oder auch, wenn es einen weißen Strich hinterläßt, indem man damit über ein Bret fährt, hat es lange genug geweicht. Man läßt ſodann das Waſſer ab und bringt die Gerſte auf einen mit Gyps begoſſenen Boden, wo man ſie in einen länglichen, ziemlich hohen Haufen ſticht, damit ſie ſich erhitze und Keime treibe. Bei ſehr kalter Witterung wird dieſer Haufen mit Säcken, Wagenlaken u. dgl. bedeckt, damit er ſich deſto eher erwärme.

Sobald ſich an jedem Ende eines Kornes drei Keime zeigen, muß die Gerſte ſchnell aus einander geſtochen und dadurch in mehrere Berührung mit der Luft geſetzt werden, weil ſonſt der Graskeim erfolgt, und mit dieſem ein großer Theil des Geiſtes verloren geht. Man ſchafft daher das Malz gleich Anfangs auf einen luftigen Boden, breitet es dort ſo dünn wie möglich aus einander, und rührt es mit einer langen Stange täglich erſt zwei, nachher ein Mal tüchtig durch. Je mehr es auszutrocknen anfängt, deſto dicker kann man es über einander legen, um dadurch wieder Raum für das nachfolgende Malz zu gewinnen. Aber nicht eher darf man das Malz beträchtlich aufhäufen, als bis die Körner ſo hart geworden ſind, daß ſie beim Durchbeißen aus einander ſpringen.

Die beſten Jahreszeiten zu dieſer Verrichtung

ſind Frühling und Herbſt. Die beiden an=dern Jahreszeiten ſind nicht ſo günſtig: der Winter aus dem Grunde nicht, weil es dann ſchwer hält, die Körner gleichmäßig zum Kei=men zu bringen; denn daran iſt die Kälte dem äußern Theile des Haufens hinderlich. Im Sommer wird durch die ſtarke Hitze das Kei=men und Wachſen zu ſehr befördert, und es hält dann ſchwer, zu verhindern, daß nicht das Korn in den Graskeim übergehe.

Findet man im trockenen Malze, welches man oft aus Mangel an ſelbſtbereitetem ankau=fen muß, zuſammenhängende Klumpen, ſo iſt dies ein Beweis, daß das Malz überwachſen ſey und wirklich Graskeime getrieben habe. Da=vor hüte man ſich, weil der Spiritus darin mangelt. Iſt dieſer Fehler beim eigenen Malze entſtanden, ſo laſſe man die Klumpen, bevor man das Malz nach der Mühle ſendet, zer=reiben; das Schroten würde ſonſt nicht gehörig von ſtatten gehen, und auch hiervon eine feh=lerhafte Gährung die Folge ſeyn.

Alle Kornarten, wie geſagt, laſſen ſich zu Malz machen, und das Verfahren bleibt im=mer daſſelbe. Nur beim Hafer iſt die größte Vorſicht nöthig, weil dieſer die Graskeime mit den drei Wurzelkeimen faſt zu gleicher Zeit treibt. Man muß daher, ſobald ſich nur die Spitzen der Wurzelkeime zeigen, den Wachs=

haufen ſchnell aus einander werfen und ihm ſehr viel Luftzug verſchaffen.

Wer hinlänglichen Bodenraum, oder anſehnlich große Malzdarren hat, der laſſe ſo viel wie möglich alles zur Brennerei nöthige Korn malzen, weil durch dieſe Verrichtung die Menge des Satzmehles, welches den meiſten Brandtewein giebt, im Korne vermehrt wird. Mühe und Koſtenaufwand werden hierbei durch den vermehrten Spiritus mit Wucher vergütet.

2. Vom Darrmalze. Man verſteht unter einer Darre überhaupt eine jede künſtliche, in einer gewiſſen Art von Oefen beſtehende Anſtalt, vermittelſt welcher allerhand Feld-Produkte, genießbare und ungenießbare, gedörret (daher der Ausdruck Darre), getrocknet oder gebacken werden. Nach Verſchiedenheit dieſer Produkte, giebt es daher auch verſchiedene Arten der Darren, als da ſind: Flachsdarren, Obſtdarren, Malzdarren. Hier iſt beſonders von den letztern die Rede.

Eine Darre zum Malztrocknen anzulegen und zu unterhalten, erforderte ehemals großen Koſtenaufwand. Man hatte nämlich unten einen eigenen Ofen, der bis zum Boden hinauf, wo die Darre ſich befand, mit einem auf allen Seiten 12 Zoll weit abſtehenden Mantel in Schorſteingeſtalt aufgemauert war. Die

Darre war oben mit Drath ſo enge geflochten, daß keine Körner durchfallen konnten. Der Ofen mußte nun durch ein eigenes Feuer in immerwährender Glut erhalten werden, bis die aufgeſchüttete Quantität Malz, welche ſehr oft gewendet werden mußte, trocken war. Um eine Darre mit Malz abzutrocknen, mußte der Ofen ſehr lange in Hitze erhalten werden, welches große Koſten verurſachte.

Durch Nachdenken und Raffinement hat man hierin jetzt große Erſparungen angebracht. Auch hat Herr Neuenhahn der Jüngere in Nordhauſen eine ältere, beinahe ſchon in Vergeſſenheit gerathene, Anlage wieder hervorgeſucht und aufs neue in Wirkſamkeit geſetzt, wobei er durch die Hitze und den Rauch, welche beim Brandteweinbrennen aus den Zuglöchern durch den Schorſtein unnütz verloren gehen, vermöge einer über der Brennerei nahe am Schorſtein angebrachten Darre, nicht allein das höchſt nöthige Malz zur Brennerei erzielt, ſondern auch eine große Menge des übrigen zur Brennerei beſtimmten Kornes als Malz gedarrt erhält, und dadurch den Gewinn an Spiritus mächtig vermehrt. Er benutzt eine ſolche Darre, die gar keine eigene Feuerung koſtet, außerdem noch auf mancherlei Weiſe zum Nutzen und Frommen ſeines Haushaltes. Kauft er in wohlfeilen Zeiten größere Kornvorräthe an,

als ſein Bodenraum zu faſſen vermag, ſo rö- ſtet er es auf dieſer Darre, benimmt ihm ſein Leben und ſeine Feuchtigkeit, ſichert es vor dem Wurmfraß, und daß es nicht mulſtrig werde, und nun kann er es ohne Gefahr 3 Schuh hoch auf den Boden legen und mit Erſparniß des Raumes aufbewahren. Auch darret er hier für ſich und ſeine Freunde alle Obſtarten, und nutzt ſodann die Hitze, die ſonſt unnütz verflogen ſeyn würde, außerordentlich.

Wer eine lehrreiche Abhandlung hierüber leſen und eine bildliche Darſtellung der Anlage ſehen will, der findet beide im erſten Theile von Neuenhahns Brandteweinbrennerei, S. 535, der dritten vermehrten und verbeſſerten Auflage.

Daß in Anſehung des Malzens das Korn beim Darren eben ſo behandelt wird, wie das Luftmalz, verſteht ſich von ſelbſt.

§. 818.

Vom Schroten des Kornes und Malzes und dem, was dabei zu beobachten iſt.

Nächſt dem Malzen kommt nun noch das Schroten des Kornes und Malzes in Betracht. Hiebei hat man ſich vorzüglich gegen die Unarten und Betrügereien der Müller zu ſichern und ſonſt noch verſchiedenes zu beobachten. Hiezu ſoll

in dem hier Folgenden die Anleitung gegeben werden.

Wer nach der Mühle Korn zum Schroten ſchickt, der begnüge ſich nicht damit, es bloß zu meſſen; denn das iſt noch nicht hinlänglich, um des Müllers Ehrlichkeit zu kontrolliren. Nur durch die Vergleichung des Gewichtes vor und nach der Mühle, kann man mit Genauigkeit erforſchen, ob man redlich behandelt worden ſey, oder nicht. Man mache mit dem Müller den Kontrakt, daß ihm von jedem Braunſchweiger Himten ein Pfund Rabatt am Gewichte zugeſtanden werden ſoll, und daß man ihm da, wo er für das Schroten zu metzen berechtigt iſt, den Metzenkopf, das heißt, den ſechzehnten Theil eines Himten, beſonders, entweder jedes Mal, oder monatlich, in Natura entrichten will. Oder man werde mit ihm über eine gewiſſe Geldſumme eins, die er jährlich für das Schroten haben ſoll; welches wohl darum die beſte Verfahrungsart iſt, weil man des Kornes ſelbſt benöthigt iſt, und gewöhnlich noch etwas zukaufen muß. In beiden Fällen kann der Müller mit 1 Pfund Rabatt für den Himten nicht allein vollkommen zufrieden ſeyn, ſondern er hat auch noch Gewinn dabei, und wird gern den Kontrakt-Punkt eingehen, das mehr Fehlende nach dem Durchſchnittpreiſe des Kornankaufs zu erſetzen und ſich einen deßfallſigen Abzug gefallen zu laſſen.

Da indeſſen ein Müller gewöhnlich kein außer-

ordentlich zartes Gewiſſen hat, ſo ſucht er durch allerhand Mittel das zurückzuliefernde Gewicht zu vermehren, und in eben dem Maaße Korn für ſich zu gewinnen. Die gewöhnlichen Mittel und Wege, deren er ſich dazu bedient, ſind folgende:

1. Daß er das Korn vor dem Aufgeben auf die Mühle anfeuchtet, womit er immer auf den Himten 5 bis 6 Pfund gewinnen kann. Allein bei gehöriger Aufmerkſamkeit kommt man leicht hinter dieſen Betrug; denn ſobald derſelbe Statt gefunden hat, läßt ſich das Schrot beim Eingreifen in den Sack mehr kuchenartig zuſammenpreſſen, als wenn es trocken geſchrotet iſt. Um ſich hiervon ſelbſt zu überführen und ſein Gefühl darin zu üben, geht man zuerſt ſelbſt mit nach der Mühle, läßt das Korn ſo friſch und trocken, wie es hingeſchickt war, auf den Rumpf geben, und knetet nun von dem herunterkommenden Schrote etwas in der Hand zuſammen. Dadurch überzeugt man ſich, daß trockenes Korn ein ſolches Schrot geben müſſe, welches nach dem Zuſammendrücken in der Hand elaſtiſch wieder aus einander fällt.

Durch einen Hygrometer, oder Feuchtigkeitsmeſſer würde die Sache ſich noch genauer beſtimmen laſſen, wenn man nämlich von dem nach der Mühle zu ſendenden Korne etwas in einem Mörſer zerſtampfte, deſſen Feuchtigkeit mäße und ſie mit der des Schrotes vergliche.

2. Eine noch weit gröbere Art des Betruges iſt die, daß der Müller Sand unter das Schrot miſcht, um das entwandte Korn dadurch dem Gewichte nach zu erſetzen. Dieſer Betrug entdeckt ſich überall ſehr leicht: in der Bütte, worin das Korn eingemaiſcht wird; in der Rinne, worin die Maiſche aus der Bütte in die Blaſe befördert wird, und in der Blaſe ſelbſt. Ueberall ſenkt ſich der Sand vermöge ſeiner Schwere zu Boden, wo man ihn mit Augen ſehen, mit Händen greifen kann. Des Müllers gewöhnliche Entſchuldigung iſt dann, daß der Sand von den neu geſchärften Mühlſteinen herkomme. Wiegt man indeß den gefundenen Sand, nachdem er ausgewaſchen iſt, ſo kann man den Müller ſehr leicht überführen, daß, wenn beim jedesmaligen Schärfen des Läufers ein ſolches Gewicht am Steine verloren gienge, er wenigſtens alle halbe Jahre einen neuen Stein anſchaffen müßte, da doch ein ſolcher Stein, 15 bis 16 Zoll dick, 6, 8, auch 10 Jahre lang brauchbar iſt.

Hartes Korn und Malz dürfen nie zuſammen geſchrotet werden. Erſteres, welches vermöge der vom Schöpfer ihm gegebenen Hülle den Spiritus, den es enthält, weit feſter verſchließt, kann, ohne von ſeinen geiſtigen Theilen etwas zu verlieren, ſchon eine weit härtere Friktion ertragen, als das Malz. In letzte=

rem ſind bereits durch das Keimen die Verbindungen des Zuckerſtoffes, des Mehles und der glutinöſen oder klebrigen Beſtandtheile im mindern Grade geſchieden. Die Hülle iſt von dem Keime durchbrochen, der Gehalt an Geiſt iſt reger. Wollte man dies nun mit dem harten Korne zuſammen ſchroten, ſo würde eine Erhitzung des letztern unvermeidlich, und Verluſt an Geiſt die Folge davon ſeyn.

Man ſchrote alſo zuerſt das Malz auf einer neu geſchärften Mühle, und laſſe den Stein, wenn man den Müller in ſeiner Gewalt hat, etwas höher, wie gewöhnlich, ſtellen, um nicht zu klares Schrot zu erhalten. Das harte Korn ſchrote man nachher, und ſorge auch dafür, daß es weder zu mehlig noch zu grobkörnig werde; denn beide Extreme taugen nichts.

§. 819.
Vom Aufbewahren des Schrotes.

Das Schrot kann man nicht immer ſogleich, wie man es braucht, von der Mühle bekommen. Oft muß wegen Entfernung der Mühle, wegen großer Waſſerfluthen, wobei die Mühlen in Stillſtand gerathen, und aus andern Urſachen, im voraus geſchrotet werden. Wollte man nun dieſen Vorrath in Säcken ſtehen laſſen, oder in einer Kiſte aufbewahren, ſo würde er ſich erhitzen, mulſtrig werden, Maden erzeugen und an Spiritus

ſehr verlieren. Wollte man ihn auf einen luftigen Boden ſchütten, ſo würde die Erfahrung lehren, daß das Korn, wenn es ſeiner äußern Hülle beraubt iſt, an der Luft viel Kraſttheile verliert. Man muß es daher in einer kühl liegenden, von aller Zugluft freien Kammer aufbewahren, und in der Mitte des Haufens, oder auch noch an mehrern Stellen, Hohlunderſträuche, die es vor den Maden bewahren, einſtecken; oder es täglich umſtechen.

§. 820.
Vom Einmaiſchen und der dabei nöthigen Aufſicht und Kontrolle.

Da hier von einer Brandteweinbrennerei auf dem Lande die Rede iſt, ſo muß auch der Umſtand nicht aus der Acht gelaſſen werden, daß dies Geſchäft nicht der einzige Gewerbszweig iſt, worauf die Aufmerkſamkeit des Verwalters oder Schreibers gerichtet ſeyn kann, und daß man die meiſte Zeit des Tages über dem Brandteweinbrenner die ganze Beſorgung allein anvertrauen muß. Es iſt daher ſehr nothwendig, dieſen in allen Fällen genau zu kontrolliren.

Wollte man ihm das Schrot himten- oder ſcheffelweiſe zumeſſen, ſo würde er mancherlei Entſchuldigungen vorbringen können, wenn er zu wenig Brandtewein daraus liefert. Das Korn (wird er ſagen) war leichter, wie ſonſt u. ſ. w.

Man laſſe ihn daher alles nach Pfunden verbrennen und wäge es ihm zu jeder Bütte genau zu.

Bevor der Brenner einbrennen kann, iſt von den Aufſehern zu unterſuchen, ob die Bütten rein und von aller Säure befreit ſind. Das gewöhnliche Reinmachen der Brenner mit Waſſer und einem ſtumpfen Beſen iſt nicht hinlänglich, um aus dem Holze die Säure, die von der vorigen vielleicht zu ſauer gewordenen Maiſche darin geblieben iſt, aufzulöſen. Auch eine Handvoll Haferſtroh in der Bütte angezündet, worüber man alsdann den Deckel legt, ändert an der Sache nichts. Nur durch eine kauſtiſche oder ätzende Lauge, die ſich mit der Säure im Holze zu verbinden fähig iſt, und ſie in ein Mittelſalz umwandelt, kann man es dahin bringen, daß nachher durch das Auswaſchen mit kaltem Waſſer, worin ſich das nun entſtandene Mittelſalz auflöſt, die Bütte von aller Säure gereinigt werde.

Dieſe Lauge wird auf folgende Weiſe bereitet: Man kocht 15 Pfd. Büchenaſche mit zwei Eimern Waſſer bis zu einer braunen Lauge ein; ſchüttet dazu zwei Pfund lebendigen oder ungelöſchten Kalk und vier Loth Pottaſche. Mit dieſer kauſtiſchen Lauge werden die Bütten, nachdem ſie vorläufig auf die gewöhnliche Art gereinigt worden ſind, vermittelſt eines dicken Pinſels an allen Theilen der inwendigen Seite beſtrichen; und je nachdem mehr oder weniger Säure darin befindlich iſt,

muß dies ein, zwei oder drei Mal geſchehen. Wenn Zugluft in der Brennerei gemacht werden kann, ſo wird nach Verlauf einer Stunde dieſer Anſtrich trocken ſeyn, und die innern Wände der Bütte nebſt dem Boden werden weiß ausſehen. Wäſcht man ſie nun mit einem Beſen und kaltem Waſſer ſauber aus, ſo wird ſie ſo friſch und neu riechen, als käme ſie ſo eben aus des Faßbinders Hand.

Zum Einmaiſchen ſelbſt iſt kochendes und kaltes Waſſer nöthig. Die erſte Arbeit des Brenners beſteht alſo früh Morgens darin, zu dem Nachgange, der vom vorigen Tage in der Weinblaſe zurückgeblieben iſt, ſo viel kaltes Waſſer hinzulaufen zu laſſen, daß die Blaſe voll wird. Das Waſſer muß jedoch nicht vom Kühlfaſſe genommen werden, ſondern von dem zulaufenden reinen Waſſer; weil das in jenem befindliche ſchleimig iſt und auch ſchon durch das Erhitzen Beſtandtheile verloren hat.

Während daß dies Waſſer bis zum Kochpunkte gedeiht, trägt der Brenner das Schrot in den Säcken nach der Bütte, ſtellt ſolche entweder auf die Bank neben die Bütte, oder legt ſie gleich unmittelbar auf den Rand der letztern, ſo, daß die zugebundene Oeffnung der Säcke nach dem Innern derſelben gerichtet iſt. Dann ſchafft er die Maiſchhölzer, Krücken und Rinnen zu dem kalten und warmen Waſſer herbei.

Fängt inzwiſchen das Waſſer in der Blaſe an ſich etwas zu bewegen, ſo iſt es die beſte Zeit, Gebrauch davon zu machen; indem es beim wirklichen Kochen, vollends aber, wenn es lange Zeit kocht, ſehr viel an ſeiner Güte verliert. Die Quantität und das gegenſeitige Verhältniß des kalten und kochenden Waſſers richtet ſich theils nach der Jahreszeit, theils nach der größern oder geringern Pfundzahl des einzumaiſchenden Schrotes. Auf jedes Pfund davon gehöret 1½ Pfund Waſſer. Im Winter nehme man zwei Theile warmen und einen Theil kalten Waſſers; in heißen Sommertagen umgekehrt; im Frühlinge und Herbſte von jedem gleich viel.

Die Pfundzahl des Waſſers muß man an der Schaupe, womit das Waſſer aus der Blaſe geſchöpft wird, bemerken, um zu wiſſen, wie viel Pfunde mit jeder Schaupe voll in die Rinne gegeben und nach der Bütte befördert werden. Die Uebung macht dieſe Berechnung leicht.

Iſt die nach Maßgabe der Schrotpfundzahl abgemeſſene Quantität Waſſer in der Bütte vorhanden, dann wird ſo ſchnell als möglich das einzubrennende Schrot hineingelaſſen. Zwei rüſtige Knechte, die einander gegenüber ſich ſtellen, ergreifen mit kräftiger Fauſt die Maiſchhölzer. Jeder fährt mit dem ſeinigen in die Mitte der Bütte, und ſchleudert von daher ihren Inhalt gegen ſich nach den innern Wänden derſelben hin. Dies

Umwühlen iſt eine äußerſt wichtige Procedur, wobei die Glieder nicht geſchont werden dürfen. Es muß von beiden Seiten ſo lange ununterbrochen fortgeſetzt werden, bis jedes Theilchen Schrot mit Waſſer angefeuchtet iſt. Keine Stelle auf dem Boden darf übrig bleiben, worüber nicht mit dem Maiſchholze hergefahren wäre.

Vorzüglich bei dieſem Geſchäfte iſt Aufſicht nöthig, der eben erwähnten Wichtigkeit wegen. Der Aufſeher muß die Arbeiter ſo lange zur Anſtrengung aller ihrer Kräfte anhalten, bis er völlig überzeugt iſt, daß vermöge des Umwühlens kein Klümpchen trockenes Schrot im Teige mehr vorhanden ſey, weil dieſes ſonſt auch bei der Gährung unaufgelöſt bleibt, beim Abtreiben hernach in der Blaſe zu Boden fällt, daſelbſt verbrennt, das Kupfer ſpröde macht, und, wie oben ſchon erwähnt worden iſt, viel Unheil in der Blaſe anrichtet. Auch der Brandtewein erhält dadurch einen ſo widrigen Geſchmack, daß Niemand ihn trinken will, und er daher nicht verkauft werden kann.

Anmerk. Wenn man einen Brenner abſchafft, ſo hat man nach deſſen Abgange die Bütten genau zu unterſuchen, ob er nicht etwa heimlich Seife in die Fugen geſchmiert habe. Seife iſt das Nachtheiligſte bei dem Brennen und Brauen. Eben deshalb dürfen die Filtrirtücher nicht mit Seife und Waſſer, ſondern ſie müſſen blos mit reinem Waſſer ge-

reinigt werden. Wie nachtheilig auch das geringſte Bißchen Seife bei dem Brennen wirke, davon mag folgende von mir gemachte Erfahrung den Beweis liefern.

Ich legte vor mehrern Jahren auf dem gräflichen von Walmoden-Gimbornſchen Gute Heinde, im Fürſtenthum Hildesheim, eine ganz neue Brandteweinbrennerei an. Durch einen Röhrengang, wodurch ich das Waſſer auf die Kühlfäſſer leiten konnte, und durch das Graben eines Brunnens, welcher ein gutes, recht kaltes Quellwaſſer gab, bekam ich — da noch ein Teichwaſſer, welches die nahe gelegene Bierbrauerei verſah, auch im Brennhauſe benutzt werden konnte — dreierlei Waſſer zu meiner Diſpoſition. Da nun die Beendigung des Röhrenganges durch einen Prozeß mit der Gemeinde aufgehalten wurde, und die ſchon fertige Brandteweinbrennerei in Thätigkeit geſetzt werden mußte: ſo ließ ich mit dem Teichwaſſer, als dem wärmern, einbrennen, und mit dem weit kältern Brunnenwaſſer abkühlen.

Das Gut gohr in der Bütte nach Wunſch; aber nicht ſobald erreichte es auf der Läuterblaſe den Kochpunkt, als auch die Maiſche durchſchoß. Kaum war ich im Stande, den Helm feſt zu halten, der jeden Augenblick von der Blaſe abgeworfen zu werden, Gefahr lief.

Die Verminderung des Luftzuges half nichts. Ich mußte durch Verſchließung der Klappen vor

den Luftzügen das Feuer faſt ganz dämpfen, und nun hörte der Läuter auf zu fließen. Gab ich aufs neue Luft, ſo ſchoß auch gleich die Maiſche wieder durch.

Da es mir mit der zweiten Bütte gerade eben ſo ging, ſo kam ich auf die Vermuthung, daß es am Korne läge. Ich nahm alſo anderes; aber es blieb beim Alten, und ich ward durch die nämlichen Zufälle in neue Verlegenheit geſetzt.

Nun wechſelte ich das Waſſer, und ließ mit dem Brunnenwaſſer einmaiſchen. Da bemerkte ich, zu meiner großen Freude, daß meine Verlegenheit auf einmal ein Ende hatte, und daß der Läuter, ohne durchzuſchießen, bei ſtarkem Feuer zur Vorlage kam.

Dem Uebel war alſo dadurch abgeholfen, und ich wußte nun beſtimmt, daß die Schuld an dem Teichwaſſer gelegen hatte. Aber der Grund war noch nicht ausfündig gemacht, warum dies Waſſer die Maiſche zum Durchſchießen brachte.

Der neue Röhrengang wurde aus einem vor dem Dorfe belegenen Teiche hergeleitet, der ſich durch einen Bach in den kleinen Teich auf dem Hofe, woher das untaugliche Waſſer genommen war, ergoß. Es war alſo ein ſcheinbarer Grund vorhanden, zu befürchten, daß auch jenes Röhrenwaſſer nicht zum Einbrennen würde gebraucht werden können, weil es mit dem auf dem Hofe von gleicher Güte war. Gleich nach vollendeter

Waſſerleitung verſuchte ich mit dieſem neuen Waſſer das Einbrennen. Ich war dabei voller Furcht und banger Erwartung; aber der Verſuch mußte gewagt werden, weil ich noch nicht ganz gewiß wußte, ob mein neu gegrabener Brunnen zu allen Jahreszeiten hinlängliches Waſſer behalten würde, und ich im entgegengeſetzten Falle in die größte Verlegenheit kommen konnte.

Zu meiner nicht geringen Freude ging aber das Abläutern des mit dieſem Waſſer eingemaiſchten Getreides, ohne neue Unfälle, gut und ruhig von ſtatten.

Jetzt ward es mir noch unbegreiflicher, was doch wohl der Brauchbarkeit des Waſſers im kleinen Teiche auf dem Hofe hinderlich ſeyn möchte.

Bloß durch den Zufall, der ſo Vieles an das Tageslicht bringt, was kein abſichtliches Forſchen und Nachdenken zu ergründen vermochte, kam ich endlich hinter den wahren Grund. Einige Waſchweiber waren es, die mir Auskunft und Belehrung darüber verſchafften.

Ich ſtand nämlich eines Tages in einem kleinen Garten, der an jenen Teich ſtieß, und ſah einigen Weibern zu, die ihre mit Seife gewaſchenen Hemden u. ſ. w. hier abſpülten. Auf meine Frage, ob ſie denn dieſen Teich immer zum Abſpülen ihrer Wäſche benutzten, erfolgte die Antwort, dieſes Waſſer ſey ganz beſonders brauchbar dazu. Eben darum werde auch der Teich zu glei-

chem Behufe von den meiſten Weibern des Dorfes täglich benußt.

In dem Augenblicke fiel es mir von den Augen, wie Schuppen. Ich ſah nun ein, daß die Seife, die durch das Abſpülen der Wäſche in das Waſſer kam, die wahre Urſache jener Erſcheinung geweſen ſey. Ich lernte zugleich einſehen, daß man vor der Seife bei der Brandteweinbrennerei weit mehr noch ſich zu fürchten und in Acht zu nehmen Urſache habe, als beim Bierbrauen. Denn gebraut hatte man aus dieſem Teiche ſchon viele Jahre lang, ohne den geringſten Nachtheil davon zu verſpüren; da doch ſonſt auch bei dieſem Geſchäfte die Gährung nicht zu Stande kommt und das Bier nicht genießbar wird, wenn auch nur ein kleines Stückchen Seife in die Bottige ſich verirrt.

§. 821.

Vom Abbrennen der Maiſche.

Das Abbrennen der Maiſche erfolgt, wenn der Teig, nach der obgedachten Bearbeitung deſſelben, eine halbe Stunde geſtanden hat. Während der erſten Procedur iſt die Blaſe wieder voll gegeben, das Feuer angefacht, und das Waſſer muß auf dieſen Zeitpunkt wieder kochen. Man läßt es alsdann auf den Teig. Die Maiſchhölzer werden aufs Neue in Thätigkeit geſetzt und das Gut beſtändig damit umgewühlt. Eine gewiſſe

Quantität Waſſer läßt ſich hier nicht beſtimmen, weil die eine Kornart ſchärfer, die andere gelinder abgebrannt ſeyn will. Nur wenn die Maiſche das weiße Anſehen verliert, braun und ſchleimig wird, und ſüßlich ſchmeckt; wenn beim Aufheben der Maiſchkrücke, die nun auch an die Reihe kommt und zum nochmaligen Durchrühren gebraucht wird, die Maiſche ſchnell von ihr herabrinnt, jedoch hier und da Spuren von Schrot zurückläßt, iſt das Abbrennen zweckmäßig vollendet. Im entgegengeſetzten Falle muß noch mehr kochendes Waſſer zugelaſſen werden.

In dieſem Zuſtande bleibt nun die Maiſche ſo lange ſtehen, bis ſie ſich ſo weit abgekühlt hat, daß der nachherige Zuſatz von kaltem Waſſer ſie gerade ſtellrecht macht, wobei ſie jedoch alle Viertelſtunden tüchtig durchgekrückt werden muß. Die Maiſche iſt ſtellrecht, wenn ſie ſich bis auf $22\frac{1}{2}$ Grad Reaumür abgekühlt hat. Ueber dieſen Zeitpunkt, da das kalte Waſſer zugelaſſen werden muß, kann bloß Erfahrung und Uebung entſcheiden, wobei denn immer auf den größern oder geringern Grad der Kälte des Waſſers, mit dem man abkühlen will, Rückſicht genommen werden muß. Beim Stellen muß die Maiſche dem Gefühle nach nur ſo warm noch ſeyn, wie friſch gemolkene Milch. Nimmt man dies Waſſer aus einem Brunnen, ſo iſt ſeine Temperatur faſt zu jeder Jahreszeit gleich. Muß man Flußwaſſer nehmen, dann gehören auf-

merkſame Verſuche dazu, den rechten Punkt zu treffen. Gewöhnlich hilft ſich der empiriſche Brenner auf folgende Art: er macht ſich in der Bütte ein Zeichen, welches gerade ein, zwei oder drei Blaſen voll Flüſſigkeit anzeigt, und läßt nun ſo lange kaltes Waſſer hinzulaufen, bis er dies Zeichen erreicht hat. Kühlt ſich hierdurch das Gut noch nicht genugſam ab, ſo läßt er die Bütte offen und ſo lange ſtehen, bis es ſich durch die Luft hinlänglich und bis zum Stellgrade abgekühlt hat. Dies taugt indeß nichts, und der Geſt muß gleich beim Abkühlen hinzugeſetzt werden, weil ſich ſonſt das Waſſer zu ſehr und zu innig mit den Schrottheilchen verbindet, und der Geſt nachher nicht genug Berührungspunkte findet. Iſt die Bütte abgekühlt, ſo folgt das Anſtellen, welches, wenn es zu warm geſchieht, eine zu ſtürmiſche und nachtheilige Gährung hervorbringt. Geſchieht es dagegen zu kalt, ſo bleibt die Gährung ſchwach; die Scheidung der Korntheile wird durch ſelbige nicht genug bewirkt; die unvollkommene Gährung verurſacht Brand in der Blaſe, und giebt weniger Spiritus.

Anmerk. Ob ſich die Maiſche bis auf 22 ½ Grad Reaumür abgekühlt habe, wird am beſten durch den Thermometer erprobt. Wollte man nun hiezu einen gewöhnlichen Thermometer mit papierner Scala nehmen, ſo würde das Papier bald zuſammenſchrumpfen, oder ſich ablöſen.

Man muß alſo dazu einen Thermometer mit einer meſſingenen Scala nehmen. Die Thermometer mit der gläſernen Hülle, ſind zu zerbrechlich und da die Brenner und ihre Gehülfen meiſtens zu unvorſichtig ſind, ſo muß man bei dem Thermometer mit der meſſingenen Scala die Glasröhre ſo tief legen laſſen, daß die untere Glaskugel an ſolcher mit bedeckt und gegen das Zerbrechen geſichert ſey.

§. 822.

Vom Stellen, Anſtellen der Maiſche und der Bereitung eines guten künſtlichen Hefens, ſo wie von den Kennzeichen einer vollendeten Gährung.

Das Anſtellen geſchieht entweder durch Bierhefen oder durch ſelbſt gemachten Geſt. Könnte man Bierhefen immer friſch haben, ſo würde dieſen unſtreitig der Vorzug gebühren. Da man aber mehrentheils mit ſchon geſäuerten Hefen anſtellen muß, welches dem Gute nachtheilig iſt und die Gährung hindert, ſo ſind ſelbſt gemachte künſtliche Hefen vorzuziehen. Die Zubereitungsarten eines ſolchen Geſtes ſind unzählig, und wem damit gedient iſt, der kann ein ganzes Heer von Recepten in Neuenhahns Brennerei, Thl. II. S. 38—108, vorfinden. Die zweckmäßigſten Hefen, die auch am leichteſten zu machen ſind, erhält man auf folgende Art:

Man nehme 1 Himten guten Hopfen, koche ihn mit 28 Eimern (à 12 Quart) Waſſer 2 Stunden lang; aber nicht in der Blaſe, die dadurch verdirbt, ſondern in einem Keſſel. Man ſäubere hierauf das Waſſer vom Hopfen, brenne damit einen Himten geſchrotetes Malz gehörig ein und laſſe den übrig bleibenden Theil bis zum Stellgrade ſich abkühlen. Indem man ihn alsdann noch zu der Maſſe hinzufügt, ſchütte man 10 bis 12 Quart guten Biergeſt hinzu, und laſſe das Ganze in einer beſonders dazu gemachten Bütte gähren, die mit einem Deckel verſehen ſeyn und ungefähr 36 Eimer halten muß. Wenn dieſe Gährung meiſtens vollendet iſt, leiſtet dieſe Maſſe vollkommen alle Dienſte des Geſtes. Vermöge des Hopfens, der die Hefen vor der Säure ſchützt, halten ſie ſich im Sommer zehn Tage lang, im Winter noch ungleich länger. Man giebt davon in die abgekühlte Bütte, wenn der Thermometer noch 20½ Grad hat, zwei Eimer voll; krückt alles tüchtig durch einander, und läßt es eine halbe oder dreiviertel Stunden ſtehen, ohne den Deckel aufzulegen. Da die kohlenſaure Luft eine wichtige Rolle beim Gährungsgeſchäfte ſpielt, ſo iſt es darum nicht gut, die Bütten gleich zuzudecken, weil die Maſſe immer noch des eben gedachten Beſtandtheiles benöthigt iſt, und dieſem alſo nicht der Zutritt verſperrt werden darf. Erſt wenn das Gut oben in der Bütte anfängt weiß zu werden, iſt es Zeit, den Deckel aufzulegen, weil ſonſt zu viel kohlenſaure

Luft hinzutreten und die Gährung hemmen würde. Da ſich indeß während der Gährung unter dem Deckel eine große Menge dieſer Luft entwickelt, ſo muß entweder, wie ſchon bemerkt worden iſt, eine Luftröhre im Deckel ſeyn, oder man läßt dieſen Deckel, welcher auf jeder Bütte aus zwei Theilen beſteht, in der Mitte nicht ganz genau an einander ſtoßen, um hier die überflüſſige, der Gährung nachtheilige Luft dieſer Art entweichen zu laſſen.

Ob der Inhalt der Bütte gut gähre, ergiebt ſich daraus, wenn auf der Oberfläche ein beſtändiges Gewühl von Schrot in lauter Wellen zu ſehen iſt; wobei immer neue Schrottheile heraufgebracht und andere dafür hinunter gedrängt werden. Die Maiſche muß, wenn man den Deckel auf der einen Seite aufhebt, einen unerträglich ſtechenden aromatiſchen Geruch haben.

Sicht man endlich, daß keine Blaſen mehr aufſteigen; daß das Schrot ſich zu Boden geſenkt hat; daß die oben befindliche Flüſſigkeit klar iſt, und einen angenehmen, weinſäuerlichen Geſchmack hat: ſo iſt dies das ſichere Merkmal einer vollendeten guten Gährung, und man kann ſodann in der Regel die Maiſche abtreiben; obgleich man dieſe Zeit des Abtreibens nicht immer genau treffen kann, da ſelbige ſich auch darnach richtet, wenn die Läuterblaſe leer iſt. Oft muß man daher die Maiſche zu früh, wenn ſie noch nicht

ausgegohren hat, abtreiben; oft aber auch zu ſpät, wenn ſchon ein eſſigſaurer Geſchmack ſich hervorthut. Da letzteres weit nachtheiliger iſt, als das erſtere, ſo muß man lieber etwas früher einbrennen, und der Bütte die volle Zeit, das heißt, drei Tage, zum Zeitigwerden gönnen.

Zweite Abtheilung.

Von den Kartoffeln und deren Behandlung bis ſie, als flücke, auf die Blaſe gebracht werden können.

§. 823.

Von der Zubereitung der Kartoffeln, um Brandtewein daraus zu brennen.

Die erſte Procedur der Kartoffeln, woraus man Brandtewein brennen will, iſt die: daß man ſie durchs Waſchen von allen Unreinigkeiten zu befreien ſucht. Hiernächſt muß man vor allen Dingen die trockne Subſtanz derſelben in Anſchlag bringen. Dieſe iſt, nach J. Friedr. Dorns Erfahrung (S. deſſen Anleitung zur Bierbrauerei und Brandteweinbrennerei §. 65.) bei einem Berliner oder Hildesheimiſchen Scheffel, der etwa 100 Pfd. wägt, im Durchſchnitt 25 Pfd. beträgt, indem bei dem Austrocknen derſelben 75 Pfd. Waſſertheile entweichen.

Die gereinigten Kartoffeln werden durch das Kochen zur nöthigen Verkleinerung vorbereitet. Das Kochen geſchieht entweder mit Waſſer,

oder beſſer mit Waſſerdämpfen, ſo lange bis ſie gahr ſind und zerplatzen.

Will man die Kartoffeln mit Dämpfen kochen, ſo füllt man ſie in ein hohes Faß, etwa in ein Oxhoft, leitet, durch eine am Helme der Blaſe angebrachte Röhre, den Dampf der eben abgeluttterten Blaſe in eine, am Boden des Faſſes gemachte runde Oeffnung, in welche das Ende der Röhre genau paßt, deckt das Faß dicht zu und ſetzet die Blaſe wieder ins Kochen, und zwar ſo lange, bis die durch die Röhre in das Faß dringenden Waſſerdämpfe die darin befindlichen Kartoffeln ganz durchdringen und völlig gahr kochen, welches in wenigen Minuten geſchieht.

Hierauf werden die gekochten Kartoffeln, nachdem ſie erkaltet ſind, mittelſt einer hölzernen Walze, oder einer Stampfe, zu Brei zerquetſcht, der nun zum An- oder Einmaiſchen vorbereitet iſt.

Das Kochen der Kartoffeln mit Waſſer, geſchieht auf die gewöhnliche Art, in großen eingemauerten Keſſeln, iſt aber bei weitem ſo gut nicht.

§. 824.

Vom Einmaiſchen des Kartoffelbreies.

Um den Kartoffelbrei einzumaiſchen, wird ihm eine verhältnißmäßige Menge Schrot von roher, oder auch von gemalzter Gerſte, zugeſetzet, auf 100 Pf. Kartoffelbrei 4 Pfd. Schrot, und

nun geſchieht das Einteigen und das Einmaiſchen mit einer ſolchen Quantität Waſſers, daß gegen einen Theil der trocknen Maſſe der Kartoffeln und des Schrots zuſammengenommen neun Theile Waſſers kommen.

Wie viele Theile vom Waſſer und wie viele von der gemiſchten Maſſe genommen werden müſſen, wird folgende Darlegung ergeben.

Wenn man z. B. 4 Scheffel Kartoffeln, jeden zu 100 Pfd., mit einem Male im Waſſer gekocht und nach dem Kochen zermalmt hat, ſo enthalten dieſe, nach dem Obigen

	1. an trockner Subſtanz	100 Pfd.	
	2. an natürlicher Feuchtigkeit . .	300 „	und
da ſie	3. bei dem Kochen im Waſſer noch 20 p. C. einnehmen, ſo haben die 4 Scheffel eingenommen . .	80 „	
	Summa	480 Pfd.	

Zieht man hiervon die 100 Pf. trockner Subſtanz ab, ſo bleiben an Feuchtigkeit übrig 380 Pfd. welche zuſammen genommen, nach Berliner Quart, jedes zu 2½ Pfd. Waſſer gerechnet, 152 Quart betragen.

Um nun dieſe aus mit Waſſer gekochten Kartoffeln entſtandene Maſſe einzuteigen, muß

man derſelben erſt zuvor die 4 p. C. Schrot zuſetzen, alſo zu dem Ganzen von 4 Scheffel 16 Pfd., giebt 116 Pfd trockner Subſtanz und dann — weil nach der Regel 9 Theile Waſſers gegen 1 Theil trockner Subſtanz kommen ſollen — 173 Pfd. Waſſer (69$\frac{1}{5}$ Quart) Waſſer hinzu, welches bis auf 60 Grad Reaumür erhitzt iſt, und arbeitet dann alles mit dem Rührſcheite recht genau durch einander, bis überall kein Klumpen mehr in der Maſſe zu finden iſt.

Der Zuſatz vom Getreideſchrote iſt zwar nicht unumgänglich nöthig, um Brandtewein aus den Kartoffeln zu erzielen; es hat jedoch die Erfahrung gelehrt, daß ein geringer Zuſatz deſſelben die Gährung des Gutes ſehr befördere und erleichtere, und daß es vollkommen hinreichend ſey, vom Schrote den ſechſten Theil deſſen anzuwenden, was die trockne Subſtanz der Kartoffeln am Gewicht beträgt, oder etwa 4 p. C.

Um nun aber die Verſetzung des Schrotes mit dem Kartoffelbreie zu erwirken, verfährt man alſo:

Man wägt 16 Pfd. Gerſteſchrot genau ab, ſtreuet ſolches überall über den Kartoffelbrei, oder den Teig von 4 Scheffel Kartoffeln, her, und rührt es dann mit den Rührſcheiten unter den

Brei, bis alles von der Feuchtigkeit vollkommen durchdrungen iſt.

Zum Behuf der Einmaiſchung der obigen Maſſe ſetzet man derſelben jetzo noch 197 Pfd. (78⅘ Quart) ſiedendheißes Waſſer zu und arbeitet alles wohl durch einander, bis ein dicker Brei, oder eine dicke Schlämme daraus wird. Dieſe wird nun noch mit 293 Pfd. Waſſer (117⅕ Quart) von 12 bis 15 Grad Reaumür ſtellrecht gemacht und es wird wieder alles unter einander gearbeitet.

1te Anmerk. Bei in Dämpfen gekochten Kartoffeln entſteht keine Zunahme am Gewichte, folglich müſſen der daraus gewonnenen und mit 4 p. C. Schrot vermehrten Maſſe 253 Pfd. oder 101⅕ Quart Waſſers an Statt der 173 Pfd. oder 69⅕ Quart Waſſers hinzugeſetzet werden.

2te Anmerk. Herr Dorn, (deſſen Abhandlung ſich, nach Erprobung eines meiner Nachbarn, als völlig richtig und praktiſch anwendbar ergeben hat und die ich alſo auch bei dem Obigen benutzet habe,) giebt im 75ſten §. dieſer Abhandlung über Brandteweinbrennerei folgende Ueberſicht der Operation des Maiſchens an:

1. 4 Schfl. rohe Kartoffeln enthalten an trockener Subſtanz, zu 25 p C. gerechnet .	100 Pfd.
2. Gerſtenſchrot à 4 p. C. (NB. auf 100 Pfd. rohe Kartoffeln) hinzu . . .	16 =
Summa	116 Pfd.

An Feuchtigkeit iſt hinzugekommen

1. 75 p C. natürliche Feuchtigkeit der Kartoffeln, beträgt für 4 Scheffel	300 Pfd.	= 120 Quart.
2. Zum Einteigen = Waſſer von 40 Grad Reaumür	240 =	= 96 =
3. Waſſer zum Anmaiſchen von 80 Grad Reaum.	184 =	= $73\frac{3}{5}$ =
4. Waſſer zum Stellrechtmachen der Maiſche von 12 — 15 Gr. R.	280 =	= 112 =
Summa	1004 Pfd.	= $401\frac{3}{5}$ Quart.

wobei alſo für *einen* Theil trockner Subſtanz *neun* Theile Feuchtigkeit zu ſtehen kommen; ein Verhältniß, wobei die Maiſche weder zu dick noch zu dünn wird, regelmäßig gährt und im Blaſenkeſſel nicht leicht anbrennt. Es iſt hiebei aber ein Fehler von 40 Pfd.;

denn auf 116 Pf. trockne Subſtanz gehören, nach dem von ihm angenommenen und richtig befundenen Grundſatze, nicht 1004, ſondern 1044 Pfd. Waſſer. Ich habe daher im Texte die richtigern Verhältniſſe, nämlich 300 Pfd., 253 Pf., 197 Pfd. und 293 Pfd. angenommen.

§. 825.

Vom Stellen der Kartoffel-Maiſche.

Das Anſtellen oder in Gährung-Setzen der Kartoffel-Maiſche geſchieht auf die nämliche Art, wie bei der Korn-Maiſche, mit Bierhefen, oder mit künſtlichen Hefen, nur mit folgendem Unterſchiede. Man läßt die Kartoffel-Maiſche ſich bis auf 18 Grad Reaumür abkühlen, jedoch ſchadet es auch nicht, wenn ſie ſich bis auf 15 Grad abkühlt; wofern nur der Raum, in dem die Gährung vor ſich geht, eine Temperatur von 15 Grad, und nicht unter 10 Grad, beſitzet. Auf die Maiſche von jedem Scheffel Kartoffeln nimmt man 1 Berliner Quart, oder 1 $\frac{1}{3}$ Braunſchw. Quart Hefen.

1te Anmerk. Ganz auf die nämliche Art, wie bei den Kartoffeln gezeigt iſt, verfährt man auch bei dem Einmaiſchen und Stellen der Runkelrüben und Mohrrüben, welche ohngefähr 80 pro Cent Feuchtigkeit enthalten. Nur iſt wohl zu merken, daß der Runkelrüben-Brandtewein allemahl durch Kohle von ſeinem

rübenartigen Geruche und Geſchmacke gereinigt werden müſſe.

2te Anmerk. Das Gähren, Läutern und Weinen oder Weinmachen bei den Kartoffeln u. ſ. w. geſchieht auf die nämliche Art, wie bei dem Kornbrandteweine, folglich kann von beiden unter eins gehandelt werden.

3te Anmerk. Aus einem Scheffel Kartoffeln erhält man, mit Ausſchluß des Schrotes, bei gehöriger Manipulation, ohngefähr 6 Berliner Quart Brandtewein von 30 p. C. Alcohol, wie die Proben ergeben haben.

Dritter Abſchnitt.
Vom Brandteweinbrennen ſelbſt.

Erſte Abtheilung.
Vom Abtreiben des Läuters, (Lutters).

§. 826.

Vom Füllen der Blaſe und dem, was dabei zu beobachten iſt.

Wenn die nun tüchtig ausgegohrne Maiſche durch Rinnen auf die Blaſe geleitet werden ſoll, ſo muß der eine Arbeiter ſie mit der Krücke beſtändig durchrühren, während der andere ſie mit einem Eimer ausfüllt und in die Rinne gießt; denn ſonſt würde, wenn mehrere Blaſen aus einer Bütte gefüllt würden, die letztere zu viel dickes Schrot erhalten und es würde Brand entſtehen. Jede Rinne, durch welche man die Maiſche nach der Blaſe führt, muß da, wo letztere eingegoſſen wird, einen abgenutzten Reiſigbeſen enthalten, damit beim Eingießen, welches ſchnell und taktmäßig geſchieht, nichts überſprühe und in die Bütte zurück-

laufe, wodurch Zeit und Arbeit verlängert wird. Die Blaſe muß vorher mit geklopften Backſteinen ausgeſcheuert und gereinigt worden ſeyn. Uebrigens darf die kalte Maiſche nicht ſo unmittelbar in die Blaſe gelaſſen werden; da letztere von dem vorigen Läuter noch heiß iſt, und die dadurch entſtehende Gefahr, daß der Boden platzen könnte, deſto größer dadurch wird, weil man ſchon vor dem Einlaſſen der Maiſche ſtark untergefeuert und alle Zuglöcher geöffnet haben muß. Man gießt alſo zuvor einige Schaupen voll von dem auf dem Kühlfaſſe warm gewordenen Waſſer hinein, und dann erſt kann man ohne Gefahr die kältere Maiſche nachfolgen laſſen.

Die Blaſe darf nicht ganz voll gefüllt werden, und die Maiſche nur ſo hoch darin ſtehen, daß über letztere noch neun Zoll Raum (vom Blaſenhalſe ab gerechnet) übrig bleibe. Die Maiſche würde ſonſt zu leicht in den Helm treten und durchſchießen.

§. 827.

Von der Lenkung des Feuers, nachdem die Blaſe gefüllt worden, und der Behandlung der Maiſche, bis zum wirklichen Uebertreiben.

Sobald die Blaſe gefüllt iſt, wird das Feuer immer mehr und mehr in Nahrung und Thätigkeit geſetzt, und bis zum Kochpunkte muß ein Knecht mit einem Eiſen, woran ein langer Stiel (Rüde genannt) befindlich iſt, unabläſſig auf dem Boden

herumrühren, damit das Schrot ſich nicht am Boden anſetze, ſich verkohle und Brand veranlaſſe. Dies Rühren kann immer noch ohne Bedeckung der Blaſen geſchehen, da vor dem Kochpunkte der Spiritus nicht zu ſteigen anfängt. Sobald aber Blaſen ſich zeigen und man eine Bewegung in der Maiſche gewahr wird, welches ungefähr nach 1½ Stunden und bei den flachen Blaſen nach ½ Stunde ſich ereignet, ſo iſt es dann Zeit, den Helm aufzuſetzen.

§. 828.
Von dem vorſichtigen Lutiren, oder Verkleben des Helms und ſeines Schnabels.

Sobald der Helm auf die Blaſe geſetzet iſt, muß er eben ſowohl da, wo er in die Blaſe, als auch da, wo ſein Schnabel in die Schlange tritt, tüchtig verſtrichen werden; zu welchem letztern Behufe guter bindender Lehm die beſten Dienſte thut, wenn derſelbe bei der Hand iſt; ſonſt nimmt man aber auch wohl das feinere mehligte Schrot, welches man mit Waſſer anfeuchtet. Nicht allein tüchtig (wie geſagt) und ſorgfältig muß dies Verſchmieren geſchehen, damit keine Stelle offen bleibe, durch welche Spiritus verfliegen könne, ſondern es muß auch, wenn der Läuter ſchon halb abgetrieben iſt, nochmals unterſucht werden, ob Riſſe in dem Anſtriche entſtanden ſind, welche man dann ſorgfältig wieder zuſchmieren muß.

§. 829.

Vom wirklichen Angehen der Blaſe, woran man es erkenne und was man dann zu beobachten habe.

Das wirkliche Angehen der Blaſe, oder der Zeitpunkt, da der Läuter durch die Schlange in die Vorlage zu laufen anfängt, wird durch das Gefühl wahrgenommen. Man legt nämlich die Hand an den Schnabel des Helms, welche Stelle brennend heiß wird, wenn der Geiſt, der in Dunſtgeſtalt bis zum Helme ſteigt, nun, in Tropfen umgewandelt, durch ſie rinnt. Dieſer Zeitpunkt muß wohl in Acht genommen, und das Feuer ſofort durch das Zumachen der Klappen gedämpft werden, weil ſonſt die Maiſche durchſchießt. Noch ehe dieſer Zeitpunkt eintritt, muß bereits eine reine Vorlage in der Läutergruft liegen, und ein Trichter darauf ſtehen, welcher mit einem Läutertuche verſehen iſt. Sobald der Läuter, der ungefähr nur einen Pfeifenſtiel dick ſeyn darf, in die Vorlage läuft, werden die Klappen wieder ſo weit geöffnet, daß dieſer Lauf ſeinen, zwar nicht ſtärkern, aber doch auch nicht ſchwächern Fortgang ungeſtört behalten kann.

Anmerk. Sind in einer Bütte 11 Himten Korn eingemaiſcht, und treibt man daraus, nach der alten Methode, zwei Läuterblaſen voll, ab, ſo kommen folglich auf jede Läuterblaſe 5½ Himten Korn. und dieſe brauchen

vom Eingeben an 6 Stunden Zeit, bis der Läuter herunter iſt. Treibt man hingegen eine nach der neueſten Methode eingerichtete Blaſe in 24 Stunden 12 mal ab, ſo braucht man nur eine Läuterblaſe von $\frac{1}{3}$ des Inhalts der oben angenommenen Blaſe. Hiebei kommen alſo auf jede Blaſe 1$\frac{5}{6}$ Himten Korn und dieſe erfordern zum Abtreiben nur 2 Stunden Zeit — hier erhält man alſo durch 12 maliges Abtreiben, der kleinen Blaſe, in 24 Stunden eben ſo viel Läuter, als bei der großen Blaſe durch das 4 malige Abtreiben, welches da, wo ein ſtarker Blaſen-Zins eingeführt iſt, ſeinen großen Nutzen hat; indem dieſer nach dem Inhalte der Blaſe auf 24 Stunden berechnet wird. Dann kann man ohne Bedenken aus einer Bütte 2 Blaſen füllen. Noch haben die flachen Blaſen deshalb den Vorzug, weil ſie mit weniger Feuerung geheizt werden können; indem hier die Wärme leichter bis oben hin durchdringt, als bei einer Blaſe mit hohem Rande.

§. 830.

Woran man erproben könne, ob noch Geiſt oder Spiritus in der Blaſe ſey und übergehe.

Ob noch Spiritus in der Blaſe vorhanden ſey, oder nicht, erfährt man durch mehrere Verſuche. Ein Mal durch den Geſchmack: ob nämlich die

Zunge noch immer etwas dadurch geprickelt wird. Dieſer Verſuch iſt jedoch trüglich, wenn er von einem Schmecker angeſtellt wird, der ſchon ſtärkern Brandtewein genoſſen hat. Ein zweiter Verſuch geſchieht vermittelſt eines blechernen Probierlöffels. Dieſen läßt man voll laufen, erhitzt ihn über der Lampe, und ſieht dann zu, ob der Läuter, wenn man ihn anzuzünden verſucht, wirklich noch Feuer fange, und es eine kleine Zeit lang unterhalte. Ereignet ſich dieſe Erſcheinung wirklich, ſo iſt noch Spiritus darin enthalten, und man muß mit dem Abtreiben immer noch fortfahren. Sollten die Tonnen bereits voll ſeyn, ſo muß man ein anderes Gefäß nehmen und darein noch einige Stübchen laufen laſſen.

Neuenhahn, welcher dieſe Verſuche ebenfalls lehrt, fügt noch ein drittes Verfahren hinzu, wodurch man auch ohne Probierlöffel ſich die benöthigte Auskunft verſchaffen kann. Man nimmt nämlich ein Glas voll Läuter, gießt den Inhalt über den Helm und hält ſchnell die Flamme der Lampe daran, wodurch der Läuter gleichfalls zu brennen anfängt, wenn noch Geiſt darin enthalten iſt.

Zweite Abtheilung.

Von der Weinblaſe und dem Weinen oder Weinmachen.

§. 831.

Die Größe der Wei blaſe wird angegeben.

Wie groß die Weinblaſe ſeyn müſſe, wird nach der Größe der Läuterblaſe beſtimmt. Bei der von mir angelegten Brennerei hielt die Läuterblaſe 70 und die Weinblaſe 50 Eimer, man kann aber ohne Bedenken annehmen, daß ſich die Größe oder der Inhalt der Weinblaſe gegen die Größe der Läuterblaſe verhalten müſſe, wie 2 zu 3, oder, daß die Läuterblaſe um $\frac{1}{3}$ größer ſeyn müſſe, als die Weinblaſe. Faßt die Läuterblaſe z. B. 30 Eimer, ſo braucht die Weinblaſe nur 20 Eimer zu faſſen u. ſ. w.

§. 832.

Von dem Weinen oder dem Halbwein-Machen.

Bei dem Abtreiben des Läuters iſt die zuerſt abgetriebene Hälfte einer Blaſe ſtärker als die 2te.

Dieſen ſchwächeren Läuter bringt man nun auf die Weinblaſe und macht daraus ſo genannten Halbwein; indem man den ſchwachen Läuter überdeſtillirt. Bei dieſer Deſtillation ſetzet man aber den Helm gleich auf, wenn die Blaſe hinlänglich gefüllet iſt, weil es hier keines Rührens mehr bedarf; indem kein Schrot mehr in die Blaſe kommt.

Da aber in dieſem Läuter der Spiritus ſchon von Phlegma ziemlich geſchieden iſt, ſo darf der Läuter nicht mit gleicher Schnelligkeit abgetrieben werden, womit vorhin der Läuter aus der Maiſche abgetrieben wurde. Es muß alſo das Feuer darnach regiert werden. Der übergetriebene Geiſt darf nur etwa in der Dicke eines ſtarken Strohhalmes ablaufen. Auch darf er nicht warm in die Vorlage kommen. Dieſerhalb muß ſorgfältig auf die beſtändige Unterhaltung des kalten Waſſers im Kühlfaſſe Bedacht genommen werden.

Aus der Erfahrung ergiebt ſich zwar bald, wie lange man dieſen abermals abgetriebenen Läuter, der jetzt den Namen halber Wein bekommt, laufen laſſen müſſe. Um indeß gleich das erſte Mal das Verhältniß zu treffen, bemerke man, was Neuenhahn im zweiten Bande, S. 194, hierüber angiebt, nämlich:

5 ℔ Getreide geben 4 ℔ halben Wein, folglich
170 ℔ — — 136 ℔ — —

560 ℔ Getreide geben 448 ℔ halben Wein,
800 ℔ — — 640 ℔ — —

Nach dieſem Verhältniſſe wie 5 zu 4 (ſagt Neuenhahn) wird man an allen Orten durch die Regeldetri leicht ausmitteln können, wie viel halben Wein man in dem Flüſſigkeitsmaße ſeines Orts aus einer gegebenen Quantität Getreide deſtilliren muß, wenn man weiß, wie viel das reſpektive Gemäß an Waſſer wiegt. Zum Beiſpiel:

1 Dresdener Kanne wiegt 2 Pfd.

1 Berliner Quart — $2\frac{2}{5}$ Pfd. rein abdeſtillirtes Waſſer; ſo muß man alſo von 800 Pfd. Getreide 320 Dresdener Kannen, oder $266\frac{2}{3}$ Berl. Quart, halben Wein deſtilliren. Auch bei dem Läuter giebt es eine Proportion. Man muß nämlich den fünften Theil $1\frac{1}{5}$ deſſen an Gewicht abdeſtilliren, was die Maiſche wog. Wenn ſich demnach in der Blaſe 200 Pfd. Getreide befinden, ſo deſtillirt man davon 320 Pfd. Läuter ab. Hält die Blaſe 132 Pfd. Getreide, ſo deſtillirt man davon 200 Pf. Läuter, oder 25 Stübchen, mehr oder weniger; denn auf eine ganz ſtrenge mathematiſche Genauigkeit kommt es hier nicht an. Im Allgemeinen iſt das Verhältniß hier anzunehmen wie 5 zu 8, das heißt, aus 5 Pfd. eingemaiſchten Getreides müſſen 8 Pfd. Läuter hervorgehen. Demnach geben 200 Pfd. eingemaiſchtes Getreide 160 Dresdener Kannen oder $133\frac{1}{3}$ Berliner Quart Läuter.

Dritte Abtheilung.

Vom Brandteweinmachen.

§. 833.

Wie man aus dem ſtärkern Läuter und dem Halbweine Brandtewein mache und wie dabei zu verfahren ſey.

Da man bei der erſten Abtreibung des Läuters aus der Maiſche von jeder Blaſe voll zwei Tonnen des ſtärkern, und bei Verfertigung des halben Weines, oder bei der zweiten Deſtillation, nur die Tonnen des ſchwächern Läuters nimmt: ſo wird dieſer ſogenannte halbe Wein mit den ſtärkern Tonnen des erſten Läuters nochmals auf gleiche Weiſe abgetrieben, um den endlichen Zweck, nämlich einen trinkbaren, ſehr hellen und jede Probe aushaltenden Brandtewein zu gewinnen, der, um die chemiſche Probe zu beſtehen, zwei Drittel Alcohol und ein Drittel Phlegma enthalten muß. Bei dieſer Vollendung des Deſtillations-Prozeſſes wird gerade eben ſo verfahren, wie bei der Fabricirung des halben Weines, ausgenommen: erſtlich, daß (weil hier der Spiritus ſchon mit weit

wenigerm Phlegma verbunden, und alſo flüchti-ger iſt) die Feuerung aus eben dieſem Grunde et-was ſchwächer ſeyn muß; zweitens muß jetzt der Helm gleich aufgeſetzt werden, ſobald die Maſſe in der Blaſe iſt, weil ſo wenig hier als bei der Zubereitung des halben Weins ein Umrühren in der Blaſe Statt findet, indem kein Schrot mit hineinkommt, und folglich auch kein Brand ent-ſtehen kann.

§. 834.

Wie man erproben könne, ob der gewonnene Brandtewein die erforderliche Stärke habe und probehaltig ſey.

Sobald die Vorlage mit Brandtewein gefüllt iſt, muß der Brenner ſie zum Waarenlager ablie-fern. Bevor man ſie ihm aber abnimmt, muß zweierlei unterſucht werden: ob der Brandtewein in gehöriger Quantität vorhanden ſey, und ob er auch den gehörigen Grad der Stärke habe.

Erſteres ergiebt ſich — wenn die Vorlage, wie es ſich gebührt, ein beſtimmtes Maaß enthält — durch den Augenſchein, wenn ſie voll iſt; fer-ner durch das Viſir, oder den Maaßſtab. Zu dem letztern Verſuche gehört ein gläſerner Cylin-der; ferner ein Thermometer mit einer meſſinge-nen Skale, der in die Peripherie des Glaſes paßt; vorzüglich aber ein Vinometer, mit wel-chem der Gehalt erforſcht werden ſoll. Auf die-

ſem iſt unter der Skale der Grad der Wärme nach Reaumür beſtimmt, welchen der in den Cylinder gegebene Brandtewein haben muß. Dieſen Grad muß man den Brandtewein erreichen laſſen, und dann den Vinometer hinein halten, um den Grad der Skale zu erſehen, den der Brandtewein hat, der zwei Drittel Alcohol enthalten muß.

Eine zweite Probe des Gehalts iſt folgende: Man nimmt ſechs Loth Brandtewein, genau gewogen, auf einen zinnernen Teller, erwärmt ihn, wenn er ſehr kalt iſt, weil er ſonſt nicht zündet, und bringt ihn durch ein Schwefelholz oder Stück Papier in Brand, rührt die Maſſe beſtändig um, und wiegt, wenn die Flamme erliſcht, das übrig Gebliebene, welches ſodann noch zwei Loth am Gewichte betragen muß. Ob nun gleich während des Brennens ein Theil des Phlegma verdunſtet, ſo wird der Brandtewein doch ganz gewiß ohne Tadel ſeyn, wenn außer dieſer Verdunſtung noch zwei Loth Phlegma übrig bleiben.

§. 835.

Worauf der Brenner, bei Abtreibung des Brandteweins, vorzüglich zu achten habe.

Um nicht mehr Maſſe von der Blaſe in die Vorlage laufen zu laſſen, als hinreicht, eine Miſchung von zwei Drittel Alcohol und ein Drittel Waſſer, alſo guten Brandtewein, zu erhalten,

muß der Brenner von Zeit zu Zeit (beſonders wenn er neues Korn brennt, deſſen Inhalt er noch nicht kennt) mit dem Stichheber eine Quantität Brandtewein aus der Vorlage heben, ſolchen in das Probeglas laufen laſſen, und aus der hellen Farbe, aus den dicken Luftbläschen, die darauf ſtehen bleiben müſſen, und aus der Reinheit der Oberfläche, worauf ſich keine Haut zeigen darf (welches leztere immer ein Merkmal von zu vielem Phlegma iſt), abnehmen, ob er noch mehr zulaufen laſſen darf oder nicht. Die Uebung macht auch hier den Meiſter. Es giebt Gegenden, wo die Trinker nicht an ſo guten, rein ſchmeckenden Brandtewein gewöhnt ſind, wo ſie den ſchmierigen, fuſeligen Geſchmack nicht achten, wenn die Waare nur wohlfeil iſt. Hier braucht man keinen halben Wein zu machen, ſondern man läßt den Läuter nur noch ein Mal über die Weinblaſe laufen, und verkauft ihn ſo als Brandtewein. Da man hierbei viel Zeit und Feurung ſpart, ſo kann man das Produkt auch wohlfeiler verkaufen. Man kann einen ſolchen Brandtewein auch probehaltig machen, wenn man nur weniger in die Vorlage laufen läßt. Aber den reinen Geſchmack erhält er nie, welcher dem aus halbem Wein deſtillirten Brandtewein eigen iſt.

§. 836.

Wodurch man dem Brandteweine einen in der Gegend beliebten Geſchmack geben könne.

Bei dieſer letzten Deſtillation hat man es nun in ſeiner Gewalt, dem Brandtewein den Geſchmack zu geben, welchen die Abnehmer deſſelben am meiſten lieben; eine Liebhaberei, die in den verſchiedenen Gegenden ſehr verſchieden iſt, und im Grunde bloß auf Landes Sitte und Gewohnheit ſich gründet. So verlangt, zum Beiſpiel, die eine Gegend Brandtewein, der mit Wachholder abgezogen iſt, und hierbei fährt der Fabrikant ſehr gut. Denn durch dieſen Zuſatz maskirt man am beſten den übeln Geſchmack, der durch Anbrennen ſich erzeugt, weil der Geſchmack der Wachholderbeeren und der des angebrannten Brandteweins kaum von einander zu unterſcheiden ſind.

Eine andere Gegend liebt Anis. Auch damit läßt ſich vieles, was bei der Fabrikation verunglückt war, wieder gut machen. Es gehören davon auf 1 Faß oder 60 Stübchen 2 Pfund, die man ohne weitere Vorbereitung mit dem halben Wein zugleich in die Blaſe giebt.

In einer dritten Gegend iſt Kümmel das Loſungswort der Brandteweintrinker, wovon 4 Pfund auf 1 Faß gehören. Eine Andere verlangt Brandtewein ohne irgend einen Zuſatz, und dieſe iſt für den Fabrikanten die drückendſte, weil

für ſie der Brandtewein am reinſten, und einzig und allein durch ſein eigenthümliches Verdienſt ſchmackhaft ſeyn muß.

§. 837.

Wie man dem Brandteweine die ſogenannte Probe, oder Probehaltigkeit, auf eine unſchädliche Weiſe verſchaffen könne.

Der gemeine Mann hat das Vorurtheil, daß der Brandtewein deſto ſtärker, oder reichhaltiger an Geiſte, ſey, je länger ſich die bei dem Einſchenken des Brandteweins an deſſen Oberfläche entſtehenden Bläschen auf ſolchem erhalten und nennt dies die Probe. Dieſem Vorurtheile muß man nachgeben und dem Brandteweine dieſe Probe zu verſchaffen ſuchen. Ein unſchädliches Mittel hiezu iſt dies. Man läßt eine angemeſſene Anzahl der gemeinen Brenneſſel (urtica urens) mit den Wurzeln zu der Zeit ausroden, wann ſie in die Blüthe treten wollen. Dieſe trocknet man im Schatten und hebt ſie auf.

Von den Wurzeln, die man mit einem Handbeile in Stücken zerhauen läßt, nachdem das Kraut zuvor davon getrennt worden, thut man auf jede 12 Pfd. der zu Brandtewein zu deſtillirenden Flüſſigkeit 1 Pfd., jedoch ungewaſchen, damit das Waſſer keine Kräfte ausziehe und deſtillirt dann das Ganze damit über.

Damit es aber nicht an den Brenneſſeln fehle, weil ſie, als jährige Pflanzen, ſich aus dem Saamen fortpflanzen, mithin leicht vertilgt werden, wenn man ſie mehrmals vor der Blüthe ausrodet, ſo muß man entweder hie und da einige Hoſte ſtehen laſſen, damit ſie ſich wieder beſaamen, oder an einem angemeſſenen Orte ſelbſt reifgewordenen Saamen ausſäen.

§. 838.
Wie man dem Brandteweine den brenzlichten oder brandigen Geſchmack benehmen könne.

Bisweilen iſt der Läuter unglücklicher Weiſe ſo ſtark angebrannt, daß der Geſchmack davon durch nichts maskirt werden kann, ſondern daß man dem Uebel auf eine andere und gründliche Weiſe abzuhelfen bemüht ſeyn muß. Hierzu giebt es nur ein Mittel, folgendes nämlich:

Man pulveriſirt für ein Deſtillat von 60 Stübchen $\frac{1}{4}$ Braunſchweiger Himten rein ausgebrannte Kohlen, und giebt ſolche mit in die Blaſe. Man röſtet ferner mehrere Stücken Brot, ungefähr zwei Finger dick, auf einem Roſte ſo ſtark als möglich. Dieſe legt man, eins nach dem andern, und zwar ſo, daß wenigſtens alle zwei Stunden ein neues an die Stelle kommt, auf das Filtrum in den Trichter, und läßt dadurch den Brandtewein laufen. Der Brand in dem Läuter iſt ein brenzliches Weſen, was noch Brennbarkeit in ſich hat. Von

gleicher Natur iſt die Kohle: ſie iſt noch fähig zu brennen, und hat dabei auch ſehr viel Fähigkeit, für die verlornen brennbaren Theile andere aufzunehmen. Da ſich nun nach chemiſchen Grundſäzzen alle verwandte Körper vermöge einer gegenſeitigen Anziehungskraft einander nähern, ſo nimmt ſowohl der Kohlenſtaub in der Blaſe, als auch das verkohlte Brot im Trichter die brenzlichen Theile auf, und der Spiritus kommt rein ſchmeckend zur Vorlage.

§. 839.

Wie der Nachgang noch benutzet werden müſſe.

Das, was nach Abtreibung des Brandteweins noch auf der Blaſe bleibt, und Nachgang genannt wird, enthält allerdings noch einen ziemlichen Nachlaß von Spiritus. Man läßt hiervon in eine beſondere Vorlage die Blaſe noch ſo lange laufen, bis man durch die oberwähnte Probe des Anzündens ſich überzeugt hat, daß kein Geiſt mehr darin enthalten ſey.

Dieſer Nachgang wird den Tag darauf wieder mit Maiſche auf die große Blaſe gegeben, um ſo den Spiritus noch herauszubringen.

Vierte Abtheilung.

Von der Behandlung des Brandteweins in der Niederlage.

§. 840.

Von dem Niederlagsorte ſelbſt und den beſten Aufbewahrungs-Gefäßen.

Zum Niederlagsorte des Brandteweins eignet ſich am beſten ein Keller, der etwas tief in die Erde geht, und in welchen kein Waſſer kommt. Hier liegt er in heißen Sommertagen kühl, und verliert nicht viel an Spiritus. Wollen es indeß die Lokal-Umſtände nicht erlauben, einen ſolchen Keller anzulegen, ſo muß man den Ort, wo Brandtewein aufbewahrt werden ſoll, wenigſtens ſo luftdicht als möglich machen; weil beim Zutritte der Luft die Quantität des Brandteweins mehr verſchwindet, als in einem Raume, der von Zugluft frei iſt.

Stückfäſſer, 8 Ohm haltend, ſind zur Aufbewahrung des Brandteweins am dienlichſten. Dieſe muß man unten mit einem ſtarken eichenen Lager verſehen, wodurch ſie ſo viel wie möglich von der Erde entfernt werden, weil ſonſt die Fäſ-

ſer zu viel von der Feuchtigkeit leiden. Sie müſſen ſo gelegt werden, daß man, wo nicht hinter denſelben gehen, doch dahin ſehen kann; indem oft hinten im Boden ein Stückfaß leck wird und eine große Menge Brandtewein abrinnen kann, bevor man ſolches von vorn her gewahr wird. Dieſes Nachſehen, ob alles dicht ſey, muß täglich geſchehen.

§. 841.

Vorſicht, welche bei einer neu anzulegenden Brandteweins-Niederlage zu beobachten.

Legt man eine Brandteweins-Niederlage neu an, ſo muß man ſie, wenn es die örtlichen Umſtände vermeidlich machen, nicht in der Nähe der Brennerei, noch ſonſt in einer Gegend, wo viel Feuer unterhalten wird, anbringen, um das darin enthaltene Kapital deſto mehr vor Feuersgefahr zu ſichern.

Die Thür zu dieſer Niederlage muß nicht nur mit einem Schloſſe verſehen ſeyn, ſondern man muß ſie auch noch mit einer an der Seite befeſtigten, ſtarken eiſernen Stange verwahren, die mit dem andern Ende an eine Krampe reicht. Man laſſe nicht immer ein und eben daſſelbe Hängeſchloß daran, ſondern wechſele von Zeit zu Zeit ab. Durch dieſes Vorſichtsmittel werden nachgemachte Schlüſſel unbrauchbar, und es iſt ſolches bei der Landwirthſchaft nirgends beſſer angebracht, als

hier, weil keinem Erzeugniſſe derſelben mehr, als dem Brandtewein nachgetrachtet wird, und man ſich überhaupt gegen Dieberei nicht genugſam verwahren kann. Aus eben dieſem Grunde muß ein jedes Faß Brandtewein, welches der Brenner am Abend als vollendetes Tagewerk abliefert, gleich unverzüglich nach der Niederlage gebracht werden. In der Brennerei darf es nicht liegen bleiben, der ungebetenen Gäſte wegen, welche dort ſogleich ſich einzufinden pflegen.

§. 842.
Von den in einer Brandteweins-Niederlage nöthigen Geräthſchaften.

Außer den Stückfäſſern gehören noch in eine Brandteweins-Niederlage:

1. Eine ſtarke Leiter, worauf man die 1½ Ohmſtücke bis oben auf die Stückfäſſer wälzen kann.
2. Ein hölzerner Trichter von ſolcher Stärke, daß, wenn ein 1½ Ohmſtück auf ihm liegt, er doch nicht zerbricht. Er wird auch zum Auffüllen der kleineren Fäſſer gebraucht, wenn von den Stückfäſſern verkauft werden ſoll.
3. Ein Knieheber von Kupferblech, oder (noch beſſer) von Glas. Die gläſernen Knieheber ſind wenigſtens die reinlichſten und geſundeſten, und bloß die zu große Zerbrechlichkeit benimmt ihnen etwas von ihrem Werthe. Dagegen

dauern aber auch die Heber von Weißblech nicht lange. Sie werden von der Säure des Brandteweins angegriffen, und die Ueberbleibſel ſind ebenfalls werthlos. Die kupfernen bleiben daher immer die gewöhnlichſten und zweckmäßigſten.

4. Ein Stichheber.

5. Ein Probierglas.

6. Ein hölzerner Hammer, zum Aufſchlagen der Spunde.

7. Eine hinlängliche Anzahl von Spunden und Zapfen.

8. Ein hinlänglicher Vorrath von grober Leinwand, um davon beim Verſenden des Brandteweins kleine Stücken unter die Spunde zu legen, wenn man ſie einſchlägt, weil nur hierdurch das Rinnen verhütet werden kann.

9. Eine Anzahl tüchtig rein gemachter, vom Böttcher nachgebundener Verſendungsfäſſer, um zu jeder Zeit davon Gebrauch machen zu können.

10. Zwei geeichte Eimer, mehrere kleine Gemäße und ein kleinerer Trichter.

§. 843.

Von der Behandlung des Brandteweins in der Niederlage.

Da es nicht möglich iſt, jeden Tag in Anſehung des Geſchmacks immer ganz gleichen Brandte-

wein zu erzwingen, ſo muß der junge Brandtewein ſofort auf Stück- oder Lagerfäſſer gegeben werden. Er erhält dadurch eine gleichmäßige Miſchung und einerlei Geſchmack, und wenn er dem Brenner nicht nach dem Vinometer abgenommen ſeyn ſollte, auch einerlei Stärke. Eine auf das Stückfaß gebrachte Stückzahl Fäſſer Brandtewein zehrt bei weitem nicht ſo ſehr ein, als wenn dieſelbe Maſſe auf ſechs einzelne Fäſſer gelagert wird.

Die Stückfäſſer müſſen ſtets voll erhalten werden, weil ſonſt die Luft den fehlenden Raum ergänzt und das Verfliegen des Geiſtes befördert. Dieſe Regel kommt eigentlich in kältern Tagen, oder im Winter, vorzüglich in Betracht. Im heißen Sommer iſt wegen des entgegengeſetzten Falles Gefahr vorhanden. Die Wärme dehnt nämlich die Flüſſigkeit aus; ſie verlangt einen größern Raum und zerſprengt nicht ſelten ein Stückfaß, wenn die desfallſige Vorſichtsmaßregel aus der Acht gelaſſen wird. Dieſe beſteht, wenn die Niederlage nicht ein kühler Keller iſt, darin, daß man etwas Brandtewein herunter nehme, etwa 1 bis 2 Quart von jedem Stückfaſſe.

§. 844.
Wie man bei dem Verkaufe des Brandteweins aus der Niederlage mit Vorſicht zu verfahren habe.

Auch bei dem Verkaufe des Brandteweins aus der Niederlage iſt Ueberlegung und Vorſicht nöthig. Nimmt man den zu verkaufenden Brandtewein mit dem Knieheber oben aus dem Spundloche, ſo werden die erſten Fäſſer, die man abläßt, zu ſtark ſeyn und übermäßige Probe halten; dem Brandtewein hingegen, der unten im Stückfaſſe iſt, wird es dann an Stärke und Probehaltigkeit deſto mehr fehlen. Denn die geiſtigen Theile ſind ungleich leichter, als das mit ihnen verbundene Phlegma; erſtere finden ſich alſo mehr oben, letzteres mehr unten im Faſſe. Damit alſo nicht ein Theil der Käufer zu ſehr begünſtigt, der andere Theil hingegen betrogen werde, ſo iſt die beſte Art, den Brandtewein abzulaſſen, dieſe, wenn man von unten durch einen eingeſteckten Hahn die Hälfte auf das zu füllende Faß zugiebt, die übrige Hälfte aber durch den Knieheber oben abhebt. Fürchtet man aber, beim Einbringen des Hahnes in ein volles Stückfaß, zu viel zu verlieren, oder vermuthet man, daß der Brandtewein unten einen Bodenſatz habe, ſo muß man ſich einen Knieheber anſchaffen, der bis über die Hälfte in das

Faß hineinreicht. Auch muß man dann, außer dem gewöhnlichen Zapfloche, noch ein zweites großes in der Mitte des Bodens anbringen, und es mit einem tüchtigen, lang hervorſtehenden Zapfen verſchließen. Hat man alsdann mit dem Knieheber oben ſo viel herausgenommen, als derſelbe faſſen will, ſo reicht die Maſſe nicht mehr bis an dies Zapfloch. Letzteres wird nun geöffnet, der Heber durch daſſelbe in das Faß gelegt, und auf ſolche Weiſe der übrige Brandtewein abgehoben.

Vierter Abſchnitt.

Vom Ankaufe des Viehes und deſſen Māſtung mit den Brandteweins-Trābern, oder den Spūlicht, der Wāſche.

§. 845.

Welche Art des Viehes ein Oekonom mit dem grōßten Vortheile māſte.

Von der ſogenannten Wāſche, dem Spūlichte oder den Trābern, worunter man den Nachlaß des abgetriebenen Lāuters verſteht, wird Vieh gemāſtet: ob Hornvieh, Schweine oder Hāmmel, oder ob man dieſe Wāſche dem Zuchtviehe zuwenden wolle, hāngt von den Verhāltniſſen ab, unter welchen die Brennerei betrieben wird. Den hōchſten baaren Geldgewinn erhālt man unſtreitig durch Māſtung des Hornviehes, beſonders der Ochſen. Aber auch in anderer Rūckſicht iſt dieſe Māſtung fūr einen Landwirth die zweckmāßigſte; da derſelbe eine Brennerei vorzūglich auch zur Vermehrung des Dūngers anlegt, der Dūnger des

Hornviehes aber bei weitem dem Schweinemiſte vorzuziehen iſt.

In letzterer Hinſicht iſt es nun freilich gleich viel, ob man Ochſen oder Kühe aufſtellt, weil von beiden der Dünger gleiche Güte hat. Allein in Anſehung des baaren Geldgewinnes macht es einen beträchtlichen Unterſchied. Eine alte abſtändige Kuh, die 12 bis 15 Thlr. im Ankaufe koſtet, oder (wenn es eignes Vieh iſt) dieſen Werth hat, mäſtet ſich in ſechzehn Wochen nicht aus, muß alſo längere Zeit auf der Maſt ſtehen. Angenommen aber auch, daß ſie in dieſem Zeitraume fett würde, ſo können von dem Häckſel und der Wäſche, die drei Kühe zum Fettwerden brauchen, vier Ochſen gemäſtet werden. Wenn auch eine Kuh, die zu 12 bis 15 Thlr. eingekauft iſt, zu 24 bis 30 Thlr. wieder verkauft wird, ſo hätte ſie doch wöchentlich nicht einen Thaler Futtergeld verdient. Weit über einen Thaler wöchentlich iſt dagegen der Verdienſt eines Maſtochſen, der zu 25 Thlr. eingekauft wird, und ſicher wenigſtens 50 Thlr. beim Verkaufe einbringt.

Da man bei einer Brennerei, die der, welche hier beſchrieben worden iſt, an Größe gleicht, und in der heißeſten Jahreszeit ruhet, zwei Mal 36 Ochſen aufſtellen und fett machen kann: ſo iſt leicht begreiflich, daß eine ſolche Menge Vieh durch eigene Zuzucht nicht herbeizuſchaffen ſteht, ſondern größten Theils angekauft werden muß.

Zu dieſem Ankaufe iſt Sachkenntniß nöthig, alſo:

§. 846.

Von der Beurtheilung eines anzukaufenden Ochſen in Rückſicht ſeines Alters, ſeiner Geſundheit und Maſtungs-Fähigkeit.

In England giebt es unter den ſo genannten Viehmäſtern Menſchen, die einem Stücke Vieh nicht allein die innerliche Geſundheit anſehen, ſondern ſogar vorher beſtimmen können, ob es leicht, oder nur langſam, oder gar nicht fett zu machen ſey. Dies iſt eine ſchätzbare Fertigkeit; ſie erfordert aber auch große Uebung und Kenntniß, wozu derjenige nicht füglich gelangen kann, deſſen Hauptgeſchäft dieſer Handel nicht iſt.

Inzwiſchen hat man doch einige allgemeine leicht zu begreifende zweckdienliche Merkmale ausfündig gemacht. Dieſe ſind folgende:

1. Der Ochs, den man für den Maſtſtall kauft, darf nicht unter vier, und nicht über acht Jahr alt ſeyn: denn im erſten Falle verwächſt er die Maſtung noch zu ſehr, und ſetzt keinen oder wenig Talg an, womit dem Käufer nicht gedient iſt; im letztern Falle aber ſind die Faſern ſchon zu ſteif, und die zur Maſtung benöthigte Zeit wird dadurch nicht nur verlängert, ſondern es erfolgt auch zum Reſultate

nur Maſtvieh, deſſen Fleiſch zähe iſt und lange kochen muß.

Man erkennt das Alter der Ochſen an den Ringen der Hörner, wovon ſie jährlich Einen anſetzen. Doch fehlt es nicht an Ausnahmen von dieſer Regel, daher alſo dies Merkmal keineswegs ganz untrüglich iſt. Die vierjährigen Ochſen erkennt man auch noch an den Zähnen, weil ſie in dieſem Alter die letzten Milchzähne gewechſelt haben. Je weißer und länger die Zähne ſind, deſto jünger iſt das Thier; je älter es wird, deſto gelber und abgenutzter erſcheinen die Zähne. Auch geht die hellrothe lebhafte Farbe, die man bei dem jungen Rindviehe im Innern des Maules bemerkt, mit den Jahren immer mehr ins Blaſſe über. Darnach muß man dann, in Ermangelung der Ringe, das Alter beurtheilen.

2. Die Haut muß loſe ſeyn, ſo daß, wenn man die Haare in die Hand faßt, und ſolche hin und her zieht, die Haut willig mit geht. Wenn dies letztere nicht erfolgt, ſo iſt das Thier zu ſehr ausgehungert, und es dauert ſehr lange, bis es Fleiſch annimmt.

3. Die Hörner müſſen ſchlank und glänzend erſcheinen. Sind ſie am Kopfe ſehr dick und klumpig, ſo nimmt auch in dieſem Falle das Thier nicht gern Fleiſch an.

4. Auch das Haar muß glänzend ſeyn und glatt

anliegen. Dazu müſſen ſich geſellen wackere Augen und ein trotziger Gang.

5. Das Athemholen muß nicht gezwungen, ſondern gleichförmig und regelmäßig ſeyn.

6. Der Ochs muß lang geſtreckt ſeyn, einen breiten Hals, eine breite Bruſt und kurze Beine haben. Der Schwanz muß hoch angeſetzt ſeyn.

7. Woher er mit dem Viehe komme, iſt die erſte Frage, die der Käufer an den Verkäufer zu thun hat; und es verſteht ſich von ſelbſt, daß man ſich in keinen Handel einlaſſen werde, ſobald eine Gegend namhaft gemacht wird, wo ein Viehſterben herrſcht. Auch giebt es Gegenden, wo das Vieh, welches man daher kauft, ſich außerordentlich ſchwer füttern läßt; und wieder andere, deren Vieh ſehr leicht fett wird. Hierauf muß man bei der Wahl weislich Rückſicht nehmen, wenn man freie Wahl hat, das heißt, wenn man die Ochſen einzeln von Bauern kauft. In ſo fern hat alſo dieſe Methode des Aufkaufes an den Ort, wo das Vieh gezogen iſt, auch ihr Gutes neben den oberwähnten Inkonvenienzen, welche damit verbunden ſind. Bei großen Triften, die ein Viehhändler zuſammengekauft und zu Markte gebracht hat, muß der Käufer auf dieſen Vortheil Verzicht thun; unter andern auch darum, weil der Verkäufer immer nur die beſſern Ge-

genden nennt, wenn man ihn fragt, wo er das Vieh gekauſt habe.

§. 847.
Von den Vorſichts-Maaßregeln beim Ankaufe des magern Viehes und andern hieher gehörigen Notizen.

Wer, außer der Brennerei, Weide für mehreres Vieh hat, der kann die Ochſen zu jeder Jahreszeit kaufen; doch iſt es rathſam, gerade diejenigen Zeitpunkte zum Ankaufe zu wählen, wo dieſe Viehgattung nicht allgemein geſucht wird. Zwiſchen Michaeli und Martini werden gewöhnlich die Brennereien wieder in Thätigkeit geſetzt, und Alles ſtrömt daher um dieſe Zeit den Jahrmärkten zu, um ſich mit dem nöthigen Viehe zum Aufſtallen zu verſehen. Solche Gelegenheiten, wo viele Käufer auf dem Markte zuſammen kommen, bleiben dann von den Verkäufern auch bei dieſem Handelszweige nie unbenutzt. Sie halten ihre Waare gleich höher im Preiſe, und ſo muß man dann vier bis fünf Thaler mehr fürs Stück bezahlen, welches im Ganzen ſchon etwas Beträchtliches ausmacht.

Wer auf dem Markte eine Anzahl Ochſen kaufen will, der findet daſelbſt Viehhändler, welche ganze Triften haben, zugleich aber auch eine Menge Bauern, wovon jeder ein, zwei, auch drei Stück feil hat. Die mehreſten Landwirthe ſtehen in der Meinung, daß ſie wohlfeiler kaufen, wenn ſie

dieſe einzelnen Ochſen erhandeln. In der Wirklichkeit iſt dies ſelten der Fall. Nur bei dem erſten dieſer Detailliſten (wenn ich ſie ſo nennen darf), mit dem man ſich in einen Handel einläßt, pflegt man als Käufer gut zu fahren. Sobald aber dieſer ſeine paar Ochſen verkauft hat, geht er bei ſeines Gleichen herum, und lügt zu dem, was er wirklich bekommen hat, noch etwas Beträchtliches hinzu, um ſich damit wichtig zu machen. Dieſe Lügen werden dann bei den Uebrigen, die ſpäter verkaufen, bald zur Wahrheit, indem ſie die Preiſe ſogleich ſteigern. Außerdem hat dieſe Hökerei noch das Unangenehme, daß, da lauter fremdes unbekanntes Vieh zuſammenkommt, beim Nachhauſetreiben ein ewiger Streit unter demſelben entſteht, wobei nicht ſelten Geſundheit und Leben einiger Stücke in Gefahr geräth. Nicht genug, es findet auch die Unbequemlichkeit hierbei noch Statt, daß man mehrere Hüter zur Seite haben muß, welche bei dieſem einzelnen Ankaufe, der doch nur nach und nach auf dem Viehmarkte bewerkſtelligt werden kann, die Aufſicht über das Vieh führen müſſen. Und endlich bringt man auch auf ſolche Weiſe nie einen gleichen Schlag Vieh zuſammen.

Ganz anders iſt es, wenn gleich alles auf ein Mal bei einander ſteht. Da kann man das Ganze gleich mit einem Blicke überſehen, und die Verhältniſſe der einzelnen Individuen gegen einander

genau bemerken. Der Viehhändler, welcher eine ganze Trift zu Markte bringt, hat dieſe nach und nach zuſammengeſucht, und die Zeit ſorgfältig wahrgenommen, da jene Höker gerade des Geldes benöthigt waren. Er hat alſo wohlfeil eingekauft. Kann er nun ſeine Trift in einem Handſchlage los werden, und ſeine Auslage nebſt dem Gewinne gleich auf einem Brete ausgezahlt erhalten: ſo läßt er mit ſich handeln, und am beſten beſonders dann, wenn man ihm von ſeiner Trift nicht ein einziges Stück ausſtößt. Man hat alſo wohl Urſache, die ganze Trift zu nehmen, wenn an dem Ausſchuſſe weiter nichts zu tadeln iſt, als nur dieſes, daß er etwas kleiner ausfällt. Entdeckt man indeß Mangel an Geſundheit bei einigen Stücken, ſo muß man ihm dieſe laſſen.

Gewöhnlich reiſet man ſchon den Tag vorher nach der Stadt, worin oder wobei Markt gehalten werden ſoll. Man erkundige ſich daſelbſt zuerſt, ob viele Fremde in gleicher Abſicht da ſind. Findet man dies, ſo ſuche man der erſte auf dem Markte zu ſeyn, und warte nicht, bis die übrigen auch kommen, weil, wie geſagt, auch die Viehhändler klug genug ſind, die Konkurrenz mehrerer Käufer ſofort zu benutzen. Da ſie nun früh Morgens noch nicht wiſſen können, ob viele Käufer kommen werden oder nicht, ſo ſchlagen ſie gewöhnlich, bei einem nur halbweg annehmlichen Gebote los. Auch

hat man dabei den Vortheil, daß man ſich die beſte Waare auf dem Markte ausſuchen kann.

Sobald der Zuſchlag geſchehen iſt, ſchere man gleich einem jeden erkauften Stücke Vieh einen Buchſtaben an den Leib; zu welchem Behufe man ſtets eine Schere bei ſolchen Gelegenheiten mit ſich führen muß. Dies hat den Nutzen, daß ſodann kein Umtauſch, kein Zank und Streit Statt finden kann. Wenn beim Nachhauſetreiben (wozu oft die Nacht zu Hülfe genommen werden muß) ein Ochs abhanden kommen ſollte, ſo iſt dann auch, vermittelſt jenes Merkzeichens, das Eigenthumsrecht beim Wiederfinden weit leichter zu beweiſen, als ſonſt.

Wenn der erſte Vorrath von Maſtvieh fett geworden und verkauft iſt, muß man ſchon bei Zeiten auf den neuen Ankauf bedacht ſeyn. Da dies nun aber in eine Zeit fällt, wo ſelten Viehmärkte ſind: ſo muß man entweder ſelbſt in die Gegenden reiſen, wo das Vieh zu haben iſt, und ſolches von den Bauern einzeln zuſammenkaufen; oder man muß ſich hierzu der Beihülfe eines Viehhändlers bedienen, der bei dieſem Geſchäfte entweder bloß als Lieferant, oder zugleich als eigentlicher Kommiſſionär erſcheint.

Im erſtern Falle kauft der Viehhändler die Ochſen und liefert ſie an Ort und Stelle für ſein eigenes Geld und Riſiko, und es wird dann darum gehandelt.

Im zweiten Falle geht das Geſchäft auf Rechnung des Käufers, welcher allen Verkäufern einen Ort beſtimmt, woſelbſt ſie an einem beſtimmten Tage das Vieh abzuliefern haben. Dahin reiſet man dann, um das Vieh in Empfang zu nehmen und jedem ſein Geld auszuzahlen.

Mit einem ſolchen Aufkäufer wird man wegen jeden Stück Viehs um eine gewiſſe Proviſion eins, welche gewöhnlich einen bis anderthalb Thaler pro Stück beträgt.

Das Selbſthinreiſen iſt koſtbar und läſtig. Die Verkäufer, die keinem Andern als ſich ſelbſt und ihres Gleichen Viehkenntniſſe zutrauen, glauben, unwiſſende Menſchen vor ſich zu haben; ſie wittern einen großen Sack voll Piſtolen, und halten ihr Vieh hoch im Preiſe. Die Viehhändler von Profeſſion bedrohen auch wohl die Verkäufer, daß, wenn ſie ihr Vieh unmittelbar an die Brennereiberechtigten verkauften, ſie ihnen ihre Waare nie wieder abnehmen würden; und wenden ſonſt noch allerhand Mittel an, um denen, die ihre Inſtanz übergehen und aus der erſten Hand kaufen wollen, den Handel zu verderben.

Es iſt daher immer gerathener, einen ſolchen Aufkäufer an der Hand zu haben, der für ſein eigenes Riſiko kauft und liefert. Als Kommiſſionär zieht er ſeine Speſen, und nimmt dabei dennoch

mehr das Intereſſe des Verkäufers, als des Kommittenten, wahr.

§. 848.
Vom Aufſtallen, oder Vorbinden, der Ochſen und der dabei anzuwendenden Vorſicht.

Erhält man eine Trift Ochſen, die man nicht erſt auf die Weide gehen laſſen, ſondern gleich aufſtallen will, ſo gebe man ihnen bei ihrer Ankunft nicht erſt trockenes Futter, ſondern gleich Brandteweinswäſche. Denn ſie ſind zu dieſer Zeit am meiſten ausgehungert, und alſo dann am leichteſten zu dieſer ihnen ſehr widerlichen Nahrung zu gewöhnen.

Hat man mehrere Krippen, an die man ſie ſtellen will, ſo ſuche man ſie ſo zu ordnen, daß die gröſsten und beſten alle an der erſten, die ſchlechtern an der zweiten Krippe u. ſ. w. zu ſtehen kommen. Die allerbeſten bindet man voran, und läſst die ſchlechtern folgen. Wollte man das Vieh ſo ſtellen, daß an jeder Krippe Vieh von gleicher Gröſse und Güte im Durchſchnitte zu ſtehen käme, und dieſe Waare ſodann auch einerlei Werth im Verkaufe haben müſste, ſo hätte man dabei Schaden, aus folgendem Grunde. Die erſte Krippe gilt, nach der nun einmal angenommenen Meinung, immer für die beſte. Iſt dieſe verkauft, ſo geben die übrigen Käufer für die zweite durchaus weniger, und für die folgenden immer weni-

ger. Bindet man dagegen die beſten alle vorn in eine Reihe, ſo kann man den erſten Käufern auch mit Recht den höchſten Preis ſetzen, und man bekommt ſonach im Ganzen das Vieh, wenn auch die übrigen Krippen zu einem geringern Preiſe verhandelt werden, doch nach dem wahren Werthe bezahlt.

Da das Vieh, wie geſagt, ſich nicht gern zur Brandteweinswäſche bequemt, ſo muß man es durch Hunger und Durſt nöthigen, derſelben Geſchmack abzugewinnen, und zwar ſo geſchwind als möglich, weil es ſonſt an Fleiſch und Kräften zu ſehr verlieren würde. Man nimmt alſo auch künſtliche Mittel mit zu Hülfe, und giebt dem Viehe, um ſeinen Durſt zu vermehren, täglich eine ſtarke Mannshand voll Salz ein; reibt ihm von Zeit zu Zeit das Maul mit Brandteweinswäſche, und bringt ſie ihm ſogar auch in die Naſe. Dadurch gewöhnt es ſich einſtweilen an den ekelhaften Geruch; und der Durſt treibt es dann auch an die Krippe, von der es anfänglich immer entfernt ſteht. Sobald die Thiere freſſen, bekommen ſie täglich drei Mal dieſe Wäſche in die Krippe, mit etwas Häckſel, entweder von Stroh allein, oder mit ſchlechtem Heu vermiſcht. Die Quantität dieſes Zuſatzes richtet ſich nach dem Vorrathe. Zu viel Häckſel taugt jedoch nicht, weil die Verdauung dadurch aufgehalten und die Maſt verzögert wird.

Gleich beim Vorbinden müſſen den Thieren die Spitzen der Hörner abgeſchnitten werden, um dem Unglücke vorzubeugen, welches oft durch das Stoßen angerichtet wird.

Iſt ein Ochs auf einem Auge blind, ſo darf er nicht zwiſchen zwei andere geſtellt werden, ſondern er muß auf der Seite, wo das blinde Auge befindlich iſt, an der Wand ſtehen, weil er von der Seite her ſich nicht vorſehen, noch gegen einen Stoß vertheidigen kann.

Sind die Thiere an das zuvor ihnen ſo verhaßte Futter gewöhnt, ſo freſſen ſie oft begierig und überladen ſich, wovon dann Mangel an Freßluſt die Folge iſt. Eine Hand voll Salz hilft gewöhnlich dieſem Mangel wieder ab. Hält aber derſelbe mehrere Tage an, ſo ſondert man das Thier ab und giebt ihm einige Tage lang trockenes Futter. Hilft dies nicht, ſo muß man zu reizendern Mitteln ſeine Zuflucht nehmen, als da ſind: ein Abſud von Weidenrinde, oder (welches noch ſchneller wirkt) von Genzianswurzel.

Da die Thiere bei dieſer Maſtung außerordentlich ſtark ausdünſten, ſo darf der Stall nicht zu dicht verſchloſſen, das Vieh aber auch keinem Zugwinde ausgeſetzt werden, weil dieſer Krankheiten verurſacht. Man thut aber am beſten, zwiſchen den Balken, oder zwiſchen dem Rieg= und Setzholz Oeffnungen zu laſſen, die ſodann die Ausdünſtung abführen, ohne das Vieh zu treffen.

Zugleich bewahren ſie die Balken vor der Gefahr, durch die Ausdünſtung in Fäulniß zu gerathen.

Nachdem das Vieh ſechs Wochen lang vor der Maſt geſtanden, beſchleunigt man das Fettwerden ganz außerordentlich dadurch, daß man ſodann alle vierzehn Tage einem jeden Stücke ein Quart Blut durch Aderlaß entzieht.

Da das Maſtvieh ſehr ſtark urinirt, ſo muß ihm täglich, wenn Stroh genug dazu vorhanden iſt, zwei Mal geſtreut und der Stall ein Mal ausgemiſtet werden. Je reinlicher die Wartung und Pflege, deſto ſchneller iſt der Erfolg der Maſtung.

§. 849.
Vom Verkaufe des fetten Viehes und wie deſſen Preis auszumitteln.

Wenn Käufer zu dem fetten Viehe ſich melden, ſo muß die erſte Frage an ſie ſeyn, wie viel Stück ſie erhandeln wollen; die zweite Frage, zu welcher Zeit ſie ſelbige abzuholen gedenken; die dritte, in welcher Geldſorte gehandelt werden ſolle; und die vierte, ob ſie ſelbſt das Vieh abholen wollen, oder ob ſie wünſchen, daß es ihnen geliefert werde.

Wollen die Käufer wöchentlich nur ein Stück nehmen, ſo darf man ihnen nicht viele auf ein Mal verkaufen, indem es ſonſt zu lange dauert, ehe man die letzten los wird. Die Käufer wün-

ſchen freilich immer eine große Anzahl zu kaufen, weil ſie ſich dabei am beſten ſtehen, indem alsdann diejenigen, welche am längſten ſtehen bleiben, Zeit genug haben, außerordentlich fett zu werden. Die beſte Verfahrungsart in Anſehung dieſes Punktes iſt, wenn man z. B. 36 Stück an vier Krippen ſtehen hat, jedem Käufer nur neun Stück, und unter der Bedingung zu verwilligen, daß wöchentlich ein Stück abgeholt werde, damit man auf ſolche Weiſe den ganzen Stall voll Vieh in Zeit von neun Wochen los werde.

Der nach Recht und Billigkeit zu fordernde Preis ergiebt ſich durch folgende Berechnung:

Man lege die beim Ankaufe gezahlte Summe, mit Inbegriff der dabei vorgefallenen Speſen, zum Grunde; zähle die Wochen, wie lange das Vieh geſtanden hat; addire dazu die Hälfte der Zeit, in welcher die zu verkaufende Reihe nach und nach weggeſchlachtet werden ſoll; rechne für jede Woche $1\frac{1}{2}$ Thlr. Futtergeld, und addire das Facit zu jener Einkaufsſumme. Die ſich ergebende Hauptſumme wird dividirt durch die Stückzahl des ganzen Stalles, und der Quotient weiſet dann aus, wie viel man im Durchſchnitt für jedes einzelne Stück ungefähr fordern könne, um neben dem Koſtenerſatze auch noch eines guten Gewinnes theilhaftig zu werden. Folgendes Schema wird das Verfahren noch deutlicher darſtellen:

	Thlr.	Mgr.
36 Maſtochſen haben im Einkaufe zuſammen gekoſtet in Golde .	885	—
Dazu Agio à 10 p. C. . . .	88	12
— Speſen beim Einkaufe .	25	24
Total-Einkaufsſumme .	999	—
Dieſe Ochſen haben bis heute 12 Wochen lang im Maſtſtalle geſtanden. Dazu $4\frac{1}{2}$ Wochen, als die Hälfte der Zeit, da die zu verkaufenden Ochſen noch ſtehen, macht $16\frac{1}{2}$ Wochen. Auf das Stück rechne ich $1\frac{1}{2}$ Thlr. Futtergeld, mit Inbegriff des beim Verkaufe zu erwartenden Gewinnes = $24\frac{3}{4}$ Thlr. Beträgt auf 36 Stück . .	891	—
Total-Verkaufsſumme .	1890	—
Mit 36 dividirt, beträgt der Verkaufspreis eines einzelnen Stücks in Kurrant	52	18
oder in Golde à 10 p. C. circa	$47\frac{2}{3}$	—

Stehen die großen Ochſen allein, ſo muß man hierauf Rückſicht nehmen, und dafür noch etwas mehr fordern. Bieten die Käufer nur ſo viel, daß man berechnen kann, man habe immer noch etwas über 1 Thlr. Futtergeld für die Woche, ſo kann man vorlieb nehmen, und man muß bei dieſem Handel beſtändig in Betracht ziehen, ob viel oder wenig Konkurrenz von fettem Viehe iſt, um

darnach mehr oder weniger nachgiebig in ſeiner Forderung zu ſeyn.

Jene Regel zur Ausmittelung des Verkaufspreiſes gilt übrigens nur für einen Anfänger, der den Werth eines jeden Stücks noch nicht nach dem bloßen Anblicke und nach dem Gefühle zu beurtheilen vermag. Durch Uebung bringt man es endlich dahin, daß man durch Griffe am Halſe, auf den Ribben, in den Flanken, am Sacke und an der Bruſt beſtimmen kann, ob ein Stück Vieh mehr oder minder fett ſey, ob es mehr oder weniger Talg habe. Auch das Gewicht kann ein alter Praktikus auf ſolche Weiſe ſehr genau ſich angeben, und ſo ohne alle fernere Rechnungsweitläufigkeit ſeine Preiſe reguliren.

§. 850.

Wie man ſich gegen die Chikanen der Schlachter bei dem Verkaufe des fetten Viehes ſichern könne und müſſe.

Die Schlachter pflegen ſich nicht ſelten dadurch Vortheile zu erwirken zu ſuchen, daß ſie entweder über den Preis, oder über die Münzſorte u. ſ. w. Diſpüt anfangen, oder auch beſonders dadurch, daß ſie das verkaufte Vieh nicht zur beſtimmten Zeit abnehmen u. ſ. w. u. ſ. w. Eben deshalb muß über jeden Verkauf ein förmlicher ſchriftlicher Kontrakt aufgerichtet, gedoppelt ausgefertigt und von beiden Theilen unter-

ſchrieben werden. Hier ein Formular eines ſolchen Kontrakts:

Zwiſchen dem Knochenhauer N. N. in N. N. und Herrn N. N. in N. N., iſt heute folgender Kauf-Kontrakt geſchloſſen worden. Erſterer kauft neun Stück fette Ochſen à 50 (ſage funfzig) Thaler in Louisd'or à 5 Thlr. Er verſpricht, am 2. Februar den erſten davon abzuholen, und die übrigen acht Stück binnen acht Wochen, und zwar wöchentlich ein Stück, wegzuſchlachten. Wenn in dieſer Zeit ein Stück Vieh wandelbar wird, ſoll der Käufer gehalten ſeyn, es gleich wegzunehmen. Stirbt aber eins, ſo ſoll der Schade den Verkäufer treffen, weil das Eigenthum noch nicht an den Käufer übergegangen iſt. Jedes Stück dieſer neun Ochſen wird dem Käufer wöchentlich Mittwochs Abends frei ins Haus geliefert, und er bezahlt gleich beim Empfange deſſen Werth mit 10 Piſtolen. Er giebt außerdem für den Brenner und beide Knechte jedes Mal 24 Mgr. Schwanzgeld. Das zu bezahlende Gold darf nicht über 2 As zu leicht ſeyn. Zu mehrerer Feſthaltung iſt dieſer Kontrakt doppelt, gleichlautend, abgeſchrieben, von beiden Theilen unterzeichnet und gegen einander ausgewechſelt worden. Geſchehen N. N. den u. ſ. w.

§. 851.

Wie derjenige Oekonom verfahren müſſe, welcher, neben dem Maſtſtalle der Brennerei, noch andern Stallraum und hinlängliches Futter hat.

Wer neben dem Maſtſtalle der Brennerei noch mehrern Stallraum hat und keinen Futtermangel befürchtet, der thut wohl, wenn er außer der vorzubindenden Stückzahl noch zehn Stück mager Vieh mehr kauft, es allein ſtellt, ihm Häckſel von Stroh giebt und ſolches mit etwas Brandteweinswäſche benetzt. Das Vieh wird dadurch vorläufig an das Futter gewöhnt, und es dient nach und nach zur Rekrutirung des Maſtſtalles. Denn wenn man den zweiten Stall voll erſt ankaufen muß, wann der erſte Stall voll verkauft iſt, und dies auch in mehrern Abſätzen geſchehen ſoll, ſo muß man doch wenigſtens erſt 9 Stück los ſeyn, bis es der Mühe werth iſt, die Reiſe zu machen und neue Ochſen anzukaufen, in welcher Zeit dann die Ställe nicht genutzt werden.

Fünfter Abſchnitt.

Von der Benutzung des Nachgangs- oder Nachlaufs, (Phlegma) zum Cideresſigmachen.

§. 852.

Die Benutzungs-Arten des Nachgangs werden kürzlich berührt.

Die gewöhnliche Art der Benutzung des Nachganges, oder desjenigen faſt geiſtloſen Fluidums, welches nach dem Abtreiben, oder der Deſtillation, in der Weinblaſe zurückbleibt, haben wir im 839ſten §. geſehen. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß man ihn mit weit mehr Vortheile zu Eſſig, den man gemeiniglich Cidereſſig nennt, obwohl dieſe Benennung eigentlich dem aus Aepfeln gewonnenen Eſſig zukommt, verwenden könne und deshalb wird er denn auch ſchon von vielen Brandteweinbrennern dazu benutzet. Wer demnach Gelegenheit dazu hat, ihn auf dieſe Weiſe zu benutzen — und dieſe wird wohl ſelten fehlen — der thut wohl, ſich ſolcher zu bedienen

und deshalb glaube ich noch ſchließlich die Manipulation des Cidereſſigs herſetzen zu müſſen.

Wer eine Cidereſſig-Fabrik mit ſeiner Brandteweinbrennerei verbinden will, muß vor allen Dingen ein der Brennerei nahe gelegenes, hinlänglich geräumiges Zimmer haben, welches mit dichten Thüren und doppelten dichten Fenſtern verſehen ſeyn muß, um ſolches deſto eher erwärmen und die äußere Luft davon abhalten zu können. Auch muß dies mit einem recht guten Heitzungs-Apparate verſehen ſeyn, um es deſto leichter und mit deſto weniger Brennmaterial ſattſam erwärmen zu können; indem es das ganze Jahr hindurch, Tags und Nachts, beträchtlich geheizt und wenigſtens darin eine Hitze von 20 bis 22 Grad Reaumür unterhalten werden muß. Auch muß der Unternehmer die Eſſigfabrication in ſo großem Umfange treiben, als es ſeine Brandteweinbrennerei nur erlauben will; denn hierin ſteckt gerade der Vortheil; weil er 6, 8 und mehr Stückfäſſer beinahe mit eben dem Feuer-Material zureichend erwärmen kann, wie 2, 3 und alſo in dem größeren Umfange des Betriebes grade der Vortheil ſteckt. Wer z. B. täglich 1 Faß Brandtewein brennt, gewinnt Nachlauf genug, um 8 Stückfäſſer ſtets hinlänglich damit füllen zu können. Wer täglich 1½ Faß brennt, gewinnt zu 12 Stückfäſſern den erforderlichen Nachgang u. ſ. w.

§ 853.

Die Manipulation des Nachlaufs, um Eſſig daraus zu machen, wird deutlich dargelegt.

Vor allen Dingen muß erſt eine zureichende Anzahl Stückfäſſer angeſchafft werden, alſo z. B. 8 oder 12 Stück. Aus dieſen wird der eine Boden herausgenommen, das Spundloch veſt zugemacht und dann das Stückfaß mit dem offenen Ende oben, auf 2 Unterlagen geſtellt, dann aber noch zu mehrerer Vorſicht mitten unter den Boden eine Stütze angebracht, damit er ſeine Laſt deſto ſicherer tragen könne. Stückfäſſer, worin Rheinwein geweſen, ſind denen, worin Franzwein geweſen, vorzuziehen.

Sind die Stückfäſſer gehörig hingeſtellt, daß man zu allen bequem gelangen kann, ſo werden nun in jedes, bevor es mit Nachlauf gefüllt wird, folgende die Säurung fördernde Species gethan:

1. 5 Pfd. Weinſtein — weißer iſt beſſer, als rother —
2. 3 Pfd. langen, oder Cayenne-Pfeffer,
3. 1½ Pfd. ſpaniſcher Pfeffer,
4. 20 Pfd. Sauerteich, mit ſo viel ganzen, weißen oder gelben Erbſen durchgeknätet,

daß Brodt daraus gebacken werden kann. Aus dieſer letzten Maſſe werden 3 Brodte gebacken, in grobe Stücken gebrochen und in das Faß geworfen, die übrigen Ingredienzien aber unzerſtoßen.

Hierauf wird das Faß mit dem Nachgange nach und nach angefüllet und wenn es voll iſt, mit einem Kranze von gutem unverdorbenen Heu belegt und dann mit einem linnenen Laken oben zugedeckt. Bei dem 2ten Stückfaſſe verfährt man eben ſo, und ſo mit allen, bis ſie voll ſind. Iſt das erſte gefüllt, ſo fängt man mit der Heitzung des Zimmers an und treibt ſie gleich, wie oben bemerkt, wenigſtens auf 20 Grad Reaumür. Bei der erſten Fermentation braucht jedes Stückfaß zu ſeiner Zeitigung, wenn die Heizung ununterbrochen im gehörigen Grade fortgeſetzet wird, 9 Monathe oder $\frac{3}{4}$ Jahr; bei der 2ten hingegen nur 3 Monathe; indem nun ſchon die Eſſigmutter, welcher die Hälfte der oben unter 1 bis 4 angeführten Species für jedes Faß zugeſetzet wird, die Fermentation mächtig fördert. Dieſe Hälfte muß nun bei den übrigen Füllungen der Fäſſer mit Nachlauf jedesmal wieder hinzugethan werden. Auch wird man deſto ſchneller guten Eſſig in der Folge erhalten, je mehr man von dem alten ſchon zeitigen Eſſig, bei der

neuen Füllung auf dem Faſſe läßt. Nach $\frac{3}{4}$ Jahren wird man alſo immer zeitigen Eſſig zum Verkaufe haben und von da an wird man ihn mit beträchtlich wenigern Koſten gewinnen, weil er nun in $\frac{1}{3}$ des vorigen Zeitraums Kaufmannsgut wird.

Siebentes Hauptſtück.

Vom Brauen.

§. 854.

Einleitung.

Wer gutes weiches Waſſer, nicht zu theures Brenn-Material und das erforderliche Getreide in zureichender Menge haben, auf guten Abſatz rechnen und das nöthige Anlage-Kapital entbehren kann, auch hinlänglichen und paßlichen Platz zur Anlegung eines Brauhauſes und der nöthigen Keller hat, der wird wohl thun, mit der Brandteweinbrennerei noch eine Bierbrauerei zu verbinden, weil auch dieſe einen nicht geringen Abfall zur Viehfutterung liefert. Liegt ſeine Oekonomie in einer Gegend, wo er für den Brandtewein keinen guten Abſatz zu hoffen hat, oder das Brandteweinbrennen durch einen zu hohen Blaſenzins erſchwert wird, und er kann auf guten Abſatz von Bier, oder Bier-Eſſig rechnen, ſo wird er wohl thun, nur eine Brauerei anzulegen. Das Lokal und vernünftige Ueberlegung müſſen hier jedem ſagen, was er zu thun habe.

Erſter Titel.

Von der zweckmäßigen Anlegung und innern Einrichtung eines Brauhauſes und den darin erforderlichen Geräthſchaften.

855.

Von der zweckmäßigen Anlage eines Brauhauſes und ſeiner Zubehörungen.

Ein zweckmäßig angelegtes Brauhaus und gute Keller tragen gar viel zu dem glücklichen Erfolge und dem vortheilhaften Betriebe einer Brauerei bei.

Zu der Anlegung des Brauhauſes wählt man einen erhabenen und trocknen Platz aus, um die zur Aufbewahrung des Biers nöthigen tiefen Keller darunter, oder daneben anlegen und das zeitige Bier aus dem Stellbottiche, durch Rinnen oder Röhren, bequem dahin leiten zu können. Die Größe des Brauhauſes und ſeiner Keller richtet ſich nach dem Umfange, in welchem die Brauerei betrieben werden ſoll. Den erforderlichen Platz dazu wird ein geſchickter Baumeiſter,

den doch wohl jeder Vernünftige bei einer ſolchen Anlage zu Rathe ziehen wird, leicht berechnen können, wenn man ihm die Quantität des Biers ꝛc., welche man jedesmal brauen will, angiebt; indem danach die Größe der Pfanne und ihres Heerdes, die Größe der Maiſch- Schier- und Stellbottiche, ſo wie der Abkühlungs- Gefäße und der für ſelbige erforderliche Platz berechnet werden kann und muß.

Das Gebäude ſelbſt muß, wegen des größern Malzbedarfes der Brauerei, mit mehr Bodenraum verſehen ſeyn, als in einer Brandteweinbrennerei nöthig iſt; und dieſer Endzweck wird am beſten dadurch erreicht, daß man dem Brauhauſe ein Manſardendach giebt, um mehrere Böden über einander anlegen zu können, die hier weit geräumiger werden, als bei einem gewöhnlichen Dache, welches, von unten bis oben ſchräg auflaufend, den obern Raum ſehr einſchränkt.

Die Luken oder Windzüge auf jenen Böden müſſen mit dem Fußboden gleich ſeyn, ganz durchgehen, und alſo von einen Sparren zum andern fortlaufen, weil der dadurch verſtärkte Luftzug das Korn beſſer treffen, und das Malz geſchwinder trocknen kann. Da man ſich zum Bierbrauen gewöhnlich großer, kupferner, oben offener Pfannen bedient, die weit mehr Raum einnehmen, als die Brandteweinsblaſe, und auch auf eine andere Art, gewöhnlich mit Buſchholz,

geheizt werden, ſo muß auch die innere Einrichtung eines Brauhauſes von der eines zur Brandteweinbrennerei beſtimmten Gebäudes ganz verſchieden ſeyn. Ueber die Anlage des erſtern, ſo wie auch über die Einrichtung der Pfanne in demſelben, findet man nähern Unterricht in „Krünitz Encyklopädie, und in Sachtlebens Holzerſparung. Quedlinburg 1790. S. 101. u. f. Tab. XII.“

Bemerkt wird hier nur noch, daß das Brauhaus gut mit Luftzügen, oder Zugluken verſehen ſeyn muß, die man am vortheilhafteſten von Oſten nach Weſten hin anlegt, um die gekochte Würze, ſo ſchleunig als möglich, abkühlen zu können, weil ſie ſich ſonſt, beſonders bei Gewitterluft, ſehr leicht zerſetzt, und dann wie geronnene Milch ausſieht. Man hat, die ſchnellere Abkühlung zu befördern, welche in den zu hohen Kühlbottichen nicht ganz leicht von Statten geht, eine Vorrichtung erdacht, die man ein Kühlſchiff nennt, und die in Folgendem beſteht:

6 — 8, bis unter die Zugluken reichende, eichene Stämme werden aufgeſtellt, und mit Balken gehörig unter einander verbunden, und befeſtigt. Ueber dieſe Balken wird eine eichene Einfaſſung oder ein Rahmen von 1 Fuß Höhe gelegt, der durch eine Nuth (mit einem gefederten tannenen Boden) genau verbunden wird, und ſo mit ihm ein flaches Gefäß bildet. Die

Ecken, wo dieſer Rahmen zuſammentritt, müſſen mit feſten Schrauben verſehen ſeyn, damit alles Durchdringen von Flüſſigkeit verhütet werden kann. Dies Kühlſchiff muß nach der einen Ecke ein faſt unmerkliches Gefälle haben, damit man hier durch ein Zapfenloch das abgekühlte Bier ab- und in die Stellbottiche laſſen kann. Man hat Schiffe dieſer Art, die, nach Maaßgabe der Größe einer Brauerei, 50 bis 100, ja wohl 150 Faß Bier enthalten können.

§. 856.

Von den zum Betriebe einer Brauerei nöthigen Geräthſchaften.

Die zum Betriebe einer Bierbrauerei nöthigen Geräthſchaften ſind:

A. in der Brauerei ſelbſt:

1. eine kupferne Pfanne;
2. ein Malzſtein, d. i. ein ſteinernes Gefäß, in dem die Gerſte zum Quellen gebracht wird, oder da, wo die Sandſteine ſelten ſind, ein ſogenannter Quellbottich;
3. ein Schierbottich, mit einem Losboden, worin die Würze abgeklärt wird;
4. ein Schierſtein, d. i. ein unter dem Schierbottiche in dem Boden befeſtigtes Gefäß, in welches die Würze gelaſſen wird, um ſie daraus in den Abſchläger zu ſchöpfen;

5. ein Abſchläger; ein Gefäß, deſſen man ſich bedient, um die erſte Würze, während des Kochens des zweiten Waſſers, darin zu laſſen;

6. ein oben beſchriebenes Kühlſchiff;

7. ein Stellbottich, in welchem die Würze, durch zugemiſchte Hefen, in Gährung geſetzt wird;

8. 2 Rinnen;

9. 1 Rinnenknecht;

10. 1 Feuergabel;

11. 1 Feuerkruck;

12. 2 Maiſchhölzer, mittelſt welcher das Schrot mit dem Waſſer durcheinander gerührt wird;

13. 1 Grundfaß, oder Handſchaupe, zum Ausſchöpfen der letzten Flüſſigkeit, die in der Bütte ſtehen bleibt;

14. 2 Eimer;

15. 2 Stielſchaufeln, beim Malzmachen;

16. 1 Lampe;

17. 1 Aſchenbehälter;

18. 1 Zuber zur Wegſchaffung der Trebern;

19. 2 Waſſerſchöpfen mit Stielen, zum Ausfüllen des kochenden Waſſers und der Würze.

B. im Bierkeller.

1. So viel eichene, oder ſteinerne Geſttröge, wie zu der zu brauenden Fäſſerzahl nöthig ſind. Sie dienen den Fäſſern zu Lagern, müſſen etwas abhängig geſtellt, und an der niedern Stelle mit einem Zapfenloche verſehen ſeyn, um den in ihnen aufgefangenen Geſt ablaſſen zu können.

2. Doppelt ſo viel Bierfäſſer, als erforderlich ſind, ein Gebräu darauf zu ziehen, weil die eine Hälfte der Fäſſer gewöhnlich in der Bierconſumenten Häuſern iſt, und erſt wieder gebracht wird, wenn dieſe neues Bier holen.

3. Ein hölzerner Trichter, in Form einer Krippe, mit 4 Ausgüſſen, oder Tuten, die ſo weit von einander entfernt ſeyn müſſen, daß ſie in die Spundlöcher von 4 neben einander liegenden Fäſſern paſſen, um auf dieſe Weiſe 4 Fäſſer zugleich füllen zu können;

4. ein Eimer;

5. ein Vorrath von Spunden, Zapfen und Heede (Werg);

6. ein Handbeil;

7. ein Bohrer, um ein Loch in den zugeſchlagenen Spund zu machen, das ſodann durch ein Zäpfchen von Heede verſtopft wird. Hierdurch kann das aus dem nachgährenden

friſchen Biere ſich häufig entwickelnde kohlenſaure Gas abgelaſſen werden, welches, ohne dieſe Vorſicht, beim Verfahren der Gefäße, dieſelben nicht ſelten zerſprengt;

8. ein Ziehmeſſer, zum Verfertigen der Zapfen;

9. eine Säge, um die Zapfen abzuſchneiden;

10. ein kleines Gefäß zum Holen der Hefen; Geſtlechel genannt;

11. ein kupferner, oder blecherner Trichter, zum Ueberfüllen der Fäſſer.

1te Anmerk. Die Größe der in dem §. von Nr. 1 — 6. als in der Brauerei erforderlich angegebenen Gefäße richtet ſich nach dem Umfange, worin die Brauerei betrieben werden ſoll und muß danach berechnet werden.

2te Anmerk. An Statt des Kühlſchiffs hat man noch häufig Kühlbottige, dieſe ſind aber bei weitem nicht ſo nützlich; denn einmal nehmen ſie weit mehr Raum in dem Brauhauſe ein und zum andern kann das Bier ſich in ſolchen durchaus nicht ſo ſchnell abkühlen, da ſie auf dem Grundboden des Brauhauſes ſtehen, alſo die Zugluft ſie nicht wohl faſſen knnn, wohingegen ein Kühlſchiff in der angemeſſenen Höhe und ſo angebracht werden kann, daß die Zugluft es nicht nur oben beſtreiche, ſondern auch unter deſſen Boden durchziehe und ſo daſſelbe und die darin enthaltene Würze von

allen Seiten, mithin ſehr ſchnell abkühle. An dieſer Abkühlung liegt ſehr viel, um daß ein Gebrau gut gerathe und folglich iſt das Kühlſchiff nicht genug zu empfehlen.

§. 857.

Etwas über die vorſichtige und zweckmäßige Anlegung des Brauofens und des Heerdes unter der Brau-Pfanne.

Auf eine zweckmäßige Anlegung des Brauofens und beſonders des Heerdes unter der Pfanne und der Wölfe, oder Kanäle, worin das Feuer um die Pfanne geleitet wird, kommt in Betref der Holz-Erſparung ſehr viel an. Auch iſt dabei ein großer Unterſchied, ob man mit Holz oder Steinkohlen brauen will. Der Heerd erſtreckt ſich unter der ganzen Unterfläche der Pfanne her, das Feuer-Material wird aber in die Mitte deſſelben, gegen dem Heizloche über, gebracht, damit die Flamme nach allen Seiten frei ſpielen und dann in die angebrachten Wölfe übergehen könne.

Da, wo man mit Holz heißet, macht man den Roſt unter oder in dem Heerde gewöhnlich von Backſteinen, welche etwa $\frac{1}{2}$ Zoll weit von einander ſtehen, damit die Luft durch ſolche aus dem Aſchenloche zum Feuer dringen, und die Aſche dadurch in das Aſchenloch fallen könne.

Da, wo man mit Steinkohlen brauen will,

iſt aber dieſe Vorrichtung nicht hinreichend, ſondern da muß

1. ein Roſt von Eiſenſtäben angelegt werden, wie er im 807ten §. unter den Nummern 2. 3. 4. beſchrieben iſt und

2. muß ein Windfang unter dem Roſte angelegt und der Luftzug durch beſondere Kanäle verſtärkt werden, wie es im bemeldeten §. unter Nr. 5. bemerkt iſt. Sodann muß aber

3. noch beſonders dafür geſorgt werden, daß man die heftige Glut der Steinkohlen ſchnell mindern oder hemmen könne; wann die gekochte Würze aus der Pfanne abgeſchlagen wird; indem ſonſt die Pfanne zu ſehr leiden würde. Zur Erreichung dieſes Zwecks iſt nun folgende Vorkehrung ſehr dienlich. Man legt nämlich; bei der Feuerung mit Steinkohlen, doppelte Wölfe an, nämlich 2, welche die Flamme um die Pfanne leiten, und 2 andere dicht daneben, welche die Flamme unter dem Heerde durch ableiten und verſieht beide am Eingange mit einem eiſernen Schieber. Iſt nun die gahrgekochte Würze bis etwa zur Hälfte der Pfanne ausgeſchöpft, ſo ſchiebt man mit den eiſernen Schiebern diejenigen Wölfe zu, welche die Flamme um die Pfanne leiten und nöthigt ſo die Flamme, in die andern Wölfe ſich zu vertheilen, wodurch denn der Pfanne

eine merkliche Abkühlung und ein groſser Vortheil verſchafft wird.

§. 858.

Von der Malz-Tenne und den Malzboden, auch den darauf erforderlichen Geräthſchaften.

Auf der Malz-Tenne wird das zu malzende Getreide hinlänglich gereinigt und angefeuchtet, um es zum Keimen zu bringen. Das Reinigen, Waſchen und Anfeuchten geſchieht in dem Malzſteine oder Quellbottiche, der alſo zu dem Ende auf der Malztenne ſeyn muſs. Das Keimen des Korns geſchieht aber auf der Tenne ſelbſt in dem ſogenannten Wachshaufen. Es muſs alſo die Malztenne

1. ſo viel möglich warm liegen, damit das Keimen deſto ſchöner und gleichmäſsiger geſchehen könne; ſie muſs
2. weil darauf viel mit Waſſer gekramt wird, mit Platten gepflaſtert, oder mit einem Eſtrich übergoſſen ſeyn, und
3. ſtets reinlich und ſauber gehalten werden. Auch müſſen auf ſolcher einige hölzerne Stielſchaufeln ſeyn, um den Malzhaufen, wann es erforderlich, umarbeiten und ſchnell aus einander bringen zu können. Der Quellbottich und der Malzſtein müſſen im Boden mit einem Zapfloche verſehen ſeyn. In dies Loch wird ein mit Stroh umwundener Zapfen mit lan-

gem Stiele geſteckt, um das Waſſer ablaſſen zu können, wann es nöthig iſt. Wird dieſer Zapfen aus dem Loche gezogen, ſo bleibt das Stroh im Loche ſitzen und verhindert das Mit-Abfließen der Getreide-Körner.

Der Malzboden iſt dazu beſtimmt, das gemalzte Getreide, ſo ſchnell als möglich, trocknen zu können. Man übergießt ihn, wenn ſonſt das Gebäude die Laſt tragen kann, am liebſten mit einem Eſtrich, oder überlegt ihn auch ſonſt mit Dielen. Um das ſchnelle Trocknen zu fördern, muß er dicht auf dem Boden mit Zuglöchern überall verſehen ſeyn, die durch hölzerne Gitter die Vögel abhalten und mit Klappen, gleich denen auf den Kornböden, verſchloſſen werden können.

Man legt den Malzboden am liebſten und beſten über dem Brauhauſe an, um unnützes Hin- und Herſchleppen zu erſparen; doch muß dafür geſorgt werden, daß er geräumig genug ſey, um auch einen Vorrath völlig trocknen Malzes und allenfalls auch eine Quantität des zu vermalzenden Getreides faſſen zu können.

Zweiter Titel.

Von der Manipulation des Bierbrauens ſelbſt, und der dabei erforlichen Vorarbeiten.

Erſtes Kapitel.

Vom Malzmachen und Schroten und der dabei erforderlichen ſehr großen Vorſicht.

§. 859.

Einleitung.

Der glückliche Erfolg bei dem Brauen hängt hauptſächlich von tauglichem und kräftigem Malze ab. Dies kann aber nur von gutem, fehlerfreien Korne gemacht werden. Bei dem Ankaufe und der Auswahl des zu vermalzenden Getreides iſt alſo Kenntniß und Vorſicht nöthig. Es ſoll demnach vor allem hiezu die nöthige Anleitung gegeben werden.

§. 860.
Von der vorſichtigen Auswahl des zum Malzen beſtimmten Getreides.

Dasjenige Getreide, woraus man gutes Malz zu machen gedenkt, muß

1. nicht vorher ſchon ausgewachſen ſeyn, indem es ſonſt nicht mehr keimt, alſo auch nicht zu Malze gemacht werden kann. Hat es eine goldgelbe natürliche Farbe, ſo iſt es gut, hat es aber eine graue unnatürliche Farbe, ſo hüte man ſich vor deſſen Ankaufe. Dieſe Vorſicht iſt beſonders nach naſſen Erndten ſehr nöthig. Es muß

2. im Fache, oder auch auf dem Kornboden nicht erhitzt ſeyn, oder ſich nicht gebrannt haben, weil es, wenn dies geſchehen, auch nicht keimt. Hat es ſich gebrannt, ſo haben die Körner rothe Spitzen und dann iſt es rathſam, ſich dafür zu hüten. Es muß

3. vollſtändig und gut ausgewachſen ſeyn, weil leichtes unvollkommenes Getreide wenige Kraft hat und gar wenig Zuckerſtoff enthält. Man bezahle lieber einige Groſchen mehr für den Himten, wenn das Korn gut iſt, als daß man, aus übelverſtandener Sparſamkeit, ſchlechtes Korn für weniger Geld kaufen ſollte. Es muß ferner

4. von allem Unrathe und beſonders reſp. von

Radel und Treſpen, Twalk und tauben Körnern frei ſeyn; weil dieſe die Maſſe vermehren, ohne mit dem Getreide gehörig zu keimen und Kräfte für das Bier herzugeben. Es muß endlich

5. nicht vom Kornwurme an= oder ausgefreſſen ſeyn. Der ſchwarze und rothe Kornwurm freſſen ſich bekanntlich ins Getreide=Korn oder deſſen Hülle hinein, und fangen beim Keime an. Da, wo dieſer gehauſet hat, wird man alſo manche Hülle mitbekommen, die zum Keimen untauglich iſt. Der weiße Wurm frißt zwar das Getreidekorn nur an einer Seite an; allein es verliert doch, wie leicht zu erachten, dadurch von ſeiner Kraft.

Man hat ſich alſo beim Ankaufe vor allen den angezeigten ſchlechten Getreide ſehr in Acht zu nehmen und thut auch wohl, Korn von einerlei Boden in Maſſe zu kaufen, weil dies ſich bei dem Malzen am beſten mit einander behandeln läßt.

§. 861.

Vom Malzmachen ſelbſt und den verſchiedenen Arten deſſelben, ſo wie von der Behandlung jeder Art.

Zum Brauen verwendet man, je nachdem die Kornpreiſe ſich zu denen des Biers ꝛc. verhalten, entweder Weizen oder Gerſte, oder auch

wohl die letztere mit einem Zuſatz von Hafer vermiſcht.

Alle jene Kornarten können entweder an der Luft, oder auf der Darre vermalzt werden, und zwar iſt die erſte Art bei weitem die beſſere:

1. Vom Luftmalze. Man ſchüttet das zu vermalzende Korn in ein Gefäß, den Quellbottich, am zweckmäßigſten in ein großes ſteinernes, und übergießt es, wo möglich, mit fließendem Waſſer, bis dies 3 Finger hoch über dem Korne ſteht, welches dann tüchtig umgerührt wird, um allen obenauf kommenden Unrath, als leichte taube Körner, Grannen, Kaff u. dergl. abſchöpfen und zum Viehfutter benutzen zu können. Verunreinigt ſich das Waſſer ſehr, ſo muß es abgezapft, und reines Waſſer aufgegeben werden. Täglich muß das Korn im Gefäße einige Male umgerührt werden, theils um daſſelbe noch mehr zu reinigen, theils um es loſe zu machen, ſo daß das Waſſer auch auf das untenliegende wirken kann. Hat das Korn ſo lange geweicht, daß man es von Seiten der beiden Spitzen zwiſchen den Fingern zerdrücken, oder damit einen weißen Strich auf ein Brett machen kann, ſo wird es vom Waſſer befreiet, und auf die Malz-Tenne in einen länglichen, etwa 2 Fuß hohen Haufen, der Wachshaufen genannt, gebracht, damit es ſich erhitze und

Keime treibe. Dies wird, bei ſehr kalter Witterung, durch Bedecken mit Säcken, Wagenlaken und dergl. befördert.

Sobald ſich an jedem Ende eines Korns *drei* Keime zeigen, muß der Haufen ſchnell auseinander geworfen und das Korn ſtark der Luft ausgeſetzt werden, weil ſonſt der ſchädliche Graskeim erfolgt. Man ſchafft daher das Malz ſo ſchnell als möglich auf einen luftigen Boden, den Malzboden, breitet es dort ſo dünn wie möglich auseinander, und rührt es mit einer langen Stange anfangs täglich zwei- nachher ein Mal tüchtig um. Je mehr es auszutrocknen anfängt, deſto dicker kann man es über einander legen, um dadurch wieder Raum für das nachfolgende Malz zu gewinnen. Aber nicht eher darf man das Malz beträchtlich aufhäufen, als bis die Körner ſo hart geworden ſind, daß ſie beim Durchbeißen auseinander ſpringen.

Die beſten Jahreszeiten zum Malzmachen ſind Frühling und Herbſt; die beiden andern ſind nicht ſo günſtig, und zwar der Winter aus dem Grunde nicht, weil dann die Körner, durch die Kälte gehindert, nicht leicht gleichmäßig keimen; im Sommer hingegen erfolgt das Keimen zu raſch, und das Hervorbrechen des Graskeims iſt ſchwer zu verhindern. Daß das letztere wirklich geſchehen ſey, zeigen die

Klumpen, die man oft im trocknen Malze findet, am deutlichſten, und dieſe müſſen dann, im Fall man ſolches Malz noch gebrauchen will, zerkleinert werden, bevor man es nach der Mühle ſendet, weil ſonſt das gehörige Schroten gehindert wird.

Bei dem Hafer, der ſich, wie alle andere Kornarten, zu Malz machen läßt, findet jenes Uebel am meiſten ſtatt, indem er den Graskeim mit den 3 Wurzelkeimen faſt zu gleicher Zeit treibt. Man muß daher, ſobald ſich nur die Spitzen der letztern zeigen, den Wachshaufen ſchnell auseinander werfen, und ihm ſehr vielen Luftzug verſchaffen.

2. Vom Darrmalze. Man verſteht unter einer Darre überhaupt eine jede künſtliche, in einer gewiſſen Art von Oefen beſtehende, Anſtalt, vermittelſt welcher allerhand Feldprodukte, genießbare und ungenießbare, gedörret, (daher der Ausdruck Darre), getrocknet, oder gebacken werden. Nach Verſchiedenheit dieſer Produkte, giebt es daher auch verſchiedene Arten der Darren; als da ſind: Flachsdarren, Obſtdarren, Malzdarren. Hier iſt beſonders von den letztern die Rede.

Eine Darre zum Malztrocknen anzulegen und zu unterhalten, erforderte ehemals großen Koſtenaufwand. Man hatte nämlich unten einen eigenen Ofen, der, bis zum Boden hin-

auf, wo die Darre ſich befand, mit einem auf allen Seiten 12 Zoll weit abſtehenden Mantel, in Schornſteingeſtalt, aufgemauert war. Die Darre war oben mit Draht ſo enge geflochten, daß keine Körner durchfallen konnten. Der Ofen mußte nun durch ein eigenes Feuer in immerwährender Gluth erhalten werden, bis die aufgeſchüttete Quantität Malz, welche ſehr oft gewendet werden mußte, trocken war. Um eine Darre mit Malz abzutrocknen, mußte der Ofen lange in Hitze erhalten werden, welches große Koſten verurſachte.

In neuern Zeiten hat man dieſe durch ſinnreiche Erfindungen ſehr vermindert, und unter andern zeichnet ſich die von Hr. Nathuſius in Althaldensleben gemachte Anlage, ſehr vortheilhaft aus. Hr. N. benutzt nämlich die aus dem Schornſteine ſeiner Brennerei ſonſt ungenutzt entweichende Hitze und den Rauch, zur Heitzung einer über der Brennerei, nahe am Schornſteine, angebrachten Darre, auf der er ſein nöthiges Malz, größere Kornvorräthe, und andere Dinge zum Behuf ſeines Haushaltes, ohne den mindeſten Koſtenaufwand, darret.

Auch Hr. Neuenhahn jun. hat ähnliche Vorrichtungen. Beſchreibung und Abbildung dieſer Anlage findet man im 1ſten Theile von

Neuenhahns Brandteweinbrennerei, 3te Auflage, S. 535.

Daß, in Anſehung des Malzens, das Korn beim Darren eben ſo behandelt wird, wie das Luftmalz, verſteht ſich von ſelber.

Das, beſonders zum Brauen des braunen Biers beſtimmte Darrmalz wird auf der Darre folgendermaaßen behandelt. Es wird demſelben eine ſo ſtarke Hitze gegeben, daß die Hülſen der Körner aufſpringen und das Korn ſelbſt gleichſam etwas geröſtet wird und braun zu werden anfängt; denn von dieſer braunen Farbe des Malzes hängt hauptſächlich die Farbe des Braunbiers ab.

Zur Bewirkung der beregten Röſtung wird das Malz auf der Darre wenigſtens einmal in jeder halben Stunde umgewendet und das Feuer oder die Hitze ſo gleichmäßig, wie möglich, überall unter der Darre vertheilt und unterhalten, bis ſich keine Dämpfe aus dem Malze mehr entwikkeln und es überall eine gleich bräunliche Farbe angenommen hat. Iſt es ſo weit zubereitet, dann wird es, von der Darre weg, und in einem mäßigen Haufen zuſammengebracht, worin es einige Tage ruhig liegen bleibt, damit ſich die Wärme deſſelben dadurch überall noch gleichmäßiger verbreite, und ein vollkommen gleich trocknes Malz erhalten werde.

Anmerk. Da, der Erfahrung nach, altes

Malz beſſer zum Brauen iſt, als friſches, ſo thut derjenige, welcher den Platz dazu hat, ſehr wohl, im Frühlinge und Herbſte, wo das Malzmachen am beſten geht, eine Quantität Malz in Vorrath zu machen und ſolche, wenn ſie hinlänglich trocken iſt, in angemeſſenen Haufen, vorſichtig aufzubewahren, insbeſondere ſolche gegen alle Feuchtigkeit zu ſichern.

§. 862.

Vom Schroten des Malzes und deſſen Behandlung, ehe es in die Mühle geſchickt wird.

Um aus dem Malze die zu dem Biere erforderlichen Zucker-Schleim- und Gummi-Theile zu erlangen, muß es zuvor geſchrotet werden. Bevor es aber zu dieſem Zwecke zur Mühle geſchickt wird, iſt es gut, ſolches zuvor von den daran hängenden Wurzelfaſern zu befreien, welches meiſtens nicht geſchieht. Zu dem beregten Zwecke wird es mit bloßen Füßen getreten und dann wie Korn geworfelt, oder beſſer über die ſogenannte Kornfege gejagt.

Von dieſem ſo gereinigten Malze wird nun eine beliebige Quantität, gemeiniglich ſo viel, als zu einem Gebrau erforderlich iſt, nach der Mühle geſchaft, nachdem zuvor noch folgende Vorſicht angewandt worden, um zu bewirken, daß das Schroten gehörig geſchehe.

Wird nämlich das Malz zu fein geſchrotet, ſo entwickelt ſich zugleich ein grobes Mehl mit, welches beim Einmaiſchen des Schrotes leicht Klumpen bildet und die Arbeit erſchwert, überdem aber das Bier leicht verdirbt, ohnehin verſtiebt aber noch manches feine Mehltheilchen. Wird hingegen das Malz zu grob geſchrotet, ſo ſchließen ſich die Malzkörner nicht gehörig auf und die Hülſen trennen ſich nicht genug von dem Innern.

Um demnach beide Fehler, nach Möglichkeit, zu verhüten, wird das Malz Tags zuvor, ehe es nach der Mühle geſchickt wird, auf folgende Art angefeuchtet: Man ſchüttet es in einen länglichen Haufen, etwa 1 Fuß hoch über einander und ſprengt während es beſtändig umgerührt wird, auch beſtändig Waſſer darüber, auf jeden Berliner Scheffel etwa $1\frac{1}{2}$ bis 2 Berl. Quart und auf jeden Braunſchw. Scheffel etwa 3 bis 4 Braunſchw. Quart, je nachdem die Witterung heißer oder kälter, feuchter oder trockener iſt. — Das auf dieſe Art gleichmäßig durchnäßte Malz wird nun in dem Haufen bei kalter Witterung, 20 bis 24 Stunden, bei warmer hingegen nur 15 bis 20 Stunden gelaſſen, damit alles gehörig angefeuchtet werde. Gemeiniglich läßt man es nur eine Nacht hindurch liegen.

Wird nun das angefeuchtete Malz zum

Schroten nach der Mühle geſchickt, ſo iſt noch folgende Vorſicht nöthig.

1. Muß man das Malz genau wägen, damit der Müller keinen Unterſchleif machen könne.

2. Muß man den Müller, auf gute Art, dahin bringen, daß er das Malz auf einer neugeſchärften Mühle und mit etwas höher, als gewöhnlich, geſtellten Steinen ſchrote.

3. Muß das Schroten nicht zu ſchnell geſchehen, weil ſonſt das Schrot leicht eine nachtheilige Erhitzung und Zerſetzung erleiden kann, die dem Biere ſchadet.

Ein Braumeiſter thut deshalb ſehr wohl, mit dem Müller in guter Harmonie zu leben; weil der Müller, wenn er, aus Groll, die Mühle nicht recht ſtellt, ihm das Schrot verdirbt und ihn außer Stand ſetzet, gutes Bier zu brauen.

Anmerk. Wer bei ſeiner Brauerei nicht in Verlegenheit gerathen will, thut wohl, immer zu einem, oder einigen Gebrauen das Malz-Schrot in Vorrath zu halten, beſonders wenn er das Schroten auf einer Windmühle oder auch auf einer Waſſermühle verrichten laſſen muß, der es im Sommer leicht am Waſſer fehlt

und die im harten Winter dem Einfrieren leicht ausgeſetzet iſt.

Das Malz-Schrot wird auf eben die Art am beſten aufbewahrt und gegen das Verderben geſichert, wie es im §. 818. bei dem zum Brandteweinbrennen beſtimmten Schrote angegeben iſt.

Zweites Kapitel.

Vom Brauen ſelbſt und was dabei zu beobachten.

§. 863.

Die Verſchiedenheit der Manipulation bei dem Weiß- und Braunbierbrauen wird mit wenigem berührt.

Die Manipulation des Brauens ſelbſt iſt bei dem Weiß- und Braunbiere im Ganzen einerlei; doch giebt es dabei einige Verſchiedenheiten.

Das Weißbier wird meiſtens von bloßem Luftmalze, mit Zuſatz von wenig, oder auch gar keinem Hopfen, das Braunbier hingegen wird, wenn es hellbraun ſeyn ſoll, halb von Luft- und halb von Darrmalze, wenn es hingegen dunkelbraun ſeyn ſoll, blos von Darrmalze, mit einem angemeſſenen Zuſatze von Hopfen, gebrauet, um ihm dadurch eine angenehme Bitterkeit und beſonders auch die bekannte Dauerhaftigkeit zu verſchaffen. Man pflegt eben deshalb auch dem Weißbiere im Sommer etwas

Hopfen zuzuſetzen, um es ſo gegen das ſonſt ſo leicht eintretende Sauerwerden zu ſichern.

Bei theuren Hopfen-Preiſen pflegen manche Brauer, um dem Bitterbiere die Bitterkeit und Farbe zu verſchaffen, demſelben Wermuth, Ofenruß u. dgl. beizumiſchen; ja andere miſchen wohl gar, um dem Biere mehr anſcheinende Kraft zu geben, betäubende Kräuter, z. B. Poſt oder Porſch darunter. Dergleichen Kunſtgriffe taugen nichts, benehmen dem Biere bald ſeinen Credit und ſind alſo zur Nachahmung nicht zu empfehlen.

Bei dem Brauen ſelbſt kann man dreierlei Arbeit mit Recht annehmen, nämlich die Vor-Haupt- und Nach-Arbeit. Von allen dreien ſoll nun gehandelt werden.

§. 864.

Von der Vorarbeit, oder den Vorbereitungen zum Brauen.

Am Abende vor dem Tage, wo gebraut werden ſoll, feuchtet der Braumeiſter, auf die im §. 862. beſchriebene Art, das zum Gebrau beſtimmte Malz gewöhnlich an und ſchaft es, am folgenden Morgen, mit der dort angegebenen Vorſicht, zum Schroten nach der Mühle.

Während das Malz zum Schroten auf der Mühle iſt, beſchäftigt ſich der Braumeiſter zu Hauſe damit, Strohwiſche zu verfertigen, mittelſt

welcher er dem Losboden in Schierbottiche, der vom öftern Gebrauche gewöhnlich an den Ecken abgerundet iſt, die gehörige Dichtigkeit giebt, und ſo das Durchfallen des Schrotes verhindert. Hierauf bringt er die Schierbütte auf folgende Weiſe in Ordnung: er legt zuerſt an die Wände der Bütte, auf den Boden ganz herum, kleine (etwa vier Zoll hohe) Hölzer; auf dieſe die eben erwähnten Strohwiſche, und dann hierauf den ſogenannten Losboden, welcher aus einzelnen, überall mit Löchern von dem Umfange eines Federkiels verſehenen, Brettern beſteht. Auf dieſe ſchüttet er eine hinlängliche Quantität 3 Zoll langen Häckſels von Roggen= oder Weizenſtroh, und dazu noch die Hälfte des zum ganzen Gebräue nöthigen Hopfens (zu einem ganzen Gebräue Weißbier, von 24 Himten, nicht mehr als 1 Himten). Es wird ſodann in das über dem Schierſteine in dem Schierbottiche befindliche Zapfenloch ein Zapfen geſteckt, deſſen eines Ende oben über die Bütte hinausgehen, und deſſen unteres Ende, an der Stelle, wo er über das Zapfenloch reicht, mit einem Strohkranze verſehen ſeyn muß. Auf den Losboden wird, zur Befeſtigung deſſelben, ein Spannriegel queer über die Bretter gelegt, um das Emporheben derſelben, durch das von unten aufſteigende Waſſer, zu verhindern. Hierauf wird in das viereckige Loch des Losbodens, welches dem Zapfenloche gerade gegenüber iſt, eine viereckige Röhre —

in der Kunſtſprache der Pfaff genannt — ge⸗ſteckt, und dieſelbe mittelſt einer oben in der Bütte befeſtigten, in den inwendigen Theil dieſer Röhre tretenden Krampe, durch Vorſteckung ei⸗nes Keils, feſt gemacht. Dies ſind die nöthigen Vorarbeiten.

1te Anmerk. Man brauet auch noch durch ſogenannte Schierſtöcke, indem man die Würze durch 4eckigte Kaſten, die um und um mit Löchern verſehen ſind, und die in die zum Abziehen der Würze fertige Maiſche, in dem dazu beſtimmten Bottiche, geſtellt werden, laufen läßt und aus dieſen dann mit Eimern herausſchöpft und in die Pfanne, zum Gahr⸗kochen, fördert. Man will behaupten, daß dieſe Methode dazu diene, die Würze, mit we⸗niger Schleim gemiſcht, zu bekommen; allein, da die Schierbottiche die Arbeit ſehr erleichtern und fördern, ſo habe ich auch nur die Vorrich⸗tung bei ſelbigen beſchrieben.

2te Anmerk. Würde die ganze Portion des zum Brauen nöthigen Hopfens auf ein⸗mal in die Bütte gegeben, ſo würde ihn das erſte oder ſogenannte Weiche = Waſſer gleich gänzlich ausziehen, folglich die erſte Würze alles, die letzte gar nichts davon erhal⸗ten, und mithin würde der Hauptzweck ſeiner Anwendung, nämlich das Brechen, d. i. Zerſetzen der Würze, zu verhüten, nur halb

erreicht, und bei der zweiten Würze ganz verfehlt werden, indem dieſe, wenn ſie ſich gebrochen, die erſte mit verdirbt.

§. 865.
Von der Hauptarbeit, oder dem eigentlichen Brauen ſelbſt.

Um ein gutes, kraftvolles und geſundes Bier zu erhalten, müſſen folgende Umſtände zuſammenkommen:

1. ein aus gutem vollkommnen Korne, oder Getreide, mit der erforderlichen Vorſicht, gemachtes und gehörig geſchrotenes Malz. Hiervon iſt §. 860. und 861. das Nöthige geſagt worden;
2. ein ſo viel möglich vollkommnes Extrahiren der Zucker- Schleim- und Gummi-Theile, oder der Würze, aus dem geſchrotenen Malze, oder ein vorſichtiges Einmaiſchen;
3. ein vollkommnes Gahrkochen und Klären der extrahirten Würze,
4. ein ſchnelles Abkühlen der gahren Würze, und
5. deren Stellen oder Anſtellen und Faſſen zur rechten Zeit.

Zu dem unter 2 beregten Behufe wird die Pfanne mit Waſſer gefüllt, und dieſes bis auf

15 bis 20 Grad Reaumür erhitzt. Dann wird es durch eine Rinne in die Schierbütte geleitet, bis es das darin befindliche Schrot etwa handhoch bedeckt. Sobald dies erſte oder Weich-Waſſer aus der Pfanne iſt, wird dieſe gleich wieder mit Waſſer gefüllt, welches bis zum wahren Kochpunkte gebracht wird. Dann wird es mittelſt einer Rinne in die Schierbütte geleitet, und zwar muß dies durch den Pfaff geſchehen, damit ſich das Waſſer langſam von untenauf in das Schrot ziehen könne, und ſolches gehörig aufſchließe, auch nachher das Ablaſſen der Würze durch den Häckſel und die Löcher des Losbodens nicht verhindert werde. Unterdeſſen ergreifen zwei Männer die Maiſchhölzer, und arbeiten Schrot und Waſſer tüchtig durch einander, um jedes Schrottheilchen mit letzterem in Berührung zu bringen. Während dem das Waſſer auf dem Schrote ſteht, wird die Pfanne zum dritten Male voll Waſſer gelaſſen, und dieſes ſo ſchnell wie möglich zum Kochen gebracht. Sobald es ſich dem Kochpunkt zu nähern ſcheint, wird der Zapfen in der Schierbütte gezogen, die Würze in den Schierſtein gelaſſen, und aus dieſem in den Abſchläger geſchöpft. Sodann muß das kochende Waſſer wieder auf das Schrot geleitet, und die erſte Würze aus dem Abſchläger in die nun vom Waſſer leere Pfanne gefördert werden. Das auf das Schrot gegebene kochende Waſſer bleibt nun ſo lange darauf ſtehen, indem beides von

Zeit zu Zeit durchgemaiſcht wird, bis die erſte Würze in der Pfanne gahrgekocht iſt.

Zur Erreichung des unter 3 beregten Zwecks muß die extrahirte Würze eine zureichende Zeit hindurch gekocht werden.

Die längere oder kürzere Dauer dieſer Periode hängt von der Qualität des Waſſers ab; denn je härter es iſt, deſto länger muß die Würze kochen; und es giebt Brauereien, in welchen dazu eine Zeit von 7 bis 9 Stunden erforderlich iſt, da hingegen bei weichem Waſer 4 bis 5 Stunden hinreichen.

Während des Kochens der Würze ſetzt ſich der glutinöſe Beſtandtheil des Korns in Klumpen zuſammen, und kömmt an die Oberfläche. Er wird von den Braumeiſtern Maut (Muth) genannt; nebſt den übrigen Unreinigkeiten mit einem Grundfaſſe abgeſchöpft, und neben der Pfanne hingeſchüttet, kann aber vortheilhaft zum Schweinefutter benutzt werden.

Das Zeichen, woran man das Gahrſeyn der Würze erkennt, beſteht in Folgendem:

Man ſchöpft mit dem Grundfaſſe etwas Würze aus der Pfanne, tritt damit ins Licht (in die kältere Luft) und bläſt den Dampf zur Seite. Sieht man nun, daß ſich in der Würze kleine Punkte, die wie Körner ausſehen, langſam zu Boden ſenken, ſo iſt ſie gahr.

Fallen jene Körnchen ſchnell zu Boden, ſo iſt die Würze überkocht, und das Bier wird dünn und elend. Zeigen ſich die Körner auf der Oberfläche, machen ſie eine Bewegung, ſich ſenken zu wollen, und ſteigen ſie dann wieder in die Höhe, ſo muß die Würze noch eine Zeitlang kochen. Wenn der Braumeiſter ſchon aus Erfahrung weiß, wie lange die Würze kochen muß, ſo fängt er erſt nach Verlauf der bekannten Zeit dieſe Probe an. Brauet er aber an einer neuen Stelle, wo ihm der nöthige Zeitraum unbekannt iſt, ſo muß ſie gleich, nachdem der Muth abgeſchöpft iſt, beginnen.

Um den unter 4 beregten Zweck zu erreichen, wird die gahrgekochte Würze, zum völligen Klären und ſchnellen Abkühlen, durch Rinnen aus der Pfanne auf das Kühlſchiff — oder wo dieſes fehlen ſollte, in die Kühlbottiche — geleitet, und alle Luftzüge im Brauhauſe werden nun geöffnet, um die Würze ſchnell abzukühlen. Sobald die Pfanne von dieſer leer iſt, wird ſie mit der zweiten Würze, die bis dahin in der Schierbütte geſtanden, gefüllt, und die vorhin beſchriebene Arbeit mit ihr wiederholt. Zugleich wird die andere Hälfte des Hopfens mit dieſer Würze in die Pfanne gethan.

Es iſt übrigens ſehr fehlerhaft, das zweite Waſſer während der ganzen Zeit des Kochens der erſten Würze, alſo 5, 7 oder 9 Stunden lang,

auf dem Schrote ſtehen zu laſſen, weil in dieſem Falle die Hälfte des Korns zu ſehr mit aufgelöſt wird. Dies hat die ſchädliche Träbernſäure zur Folge, wovon das Bier nach wenigen Tagen ſchon ſauer wird. Es iſt daher weit vortheilhafter, wenn man, außer dem Raume für das Kühlſchiff, noch Raum zu Kühlbottichen übrig hat, das zweite Waſſer nur 1 bis 2 Stunden auf dem Schrote ſtehen zu laſſen, um die Würze dann in jene Gefäße zu geben, worin ſie ſo lange bleibt, bis die erſte Würze gahr iſt. Man kann ſich auch hierzu, in Ermangelung der Kühlbottiche, der Stellbütte bedienen, und dieſe dazu mit einem Deckel verſehen, damit ſich die Maſſe nicht ganz abkühle, weil ſonſt nachher zu viel Feuerung erforderlich iſt, ſie wieder ins Kochen zu bringen.

Anmerk. Wer außer dem gewöhnlichen Biere, welches aus der erſten und zweiten Würze zuſammengeſetzt wird, noch ein ſogenanntes Dünnbier, für die Herrndienſte etwa, haben will, der gieße, wenn er die zweite Würze aus der Schierbütte abgelaſſen, noch kaltes Waſſer auf die Träbern, je nachdem er von jenem wäſſerigen Getränke, welches auch als Zuſatz zum Speiſebier benutzt werden kann, viel oder wenig haben will. Das Waſſer wird dann blos, nachdem die zweite Würze aus der Pfanne geſchlagen, darin bis zum

Sieden gebracht, und dann in den Kühlfäſſern abgekühlt.

§. 866.

Von der Nacharbeit, oder dem Anſtellen und Faſſen des Biers.

Um 1. das Anſtellen der Würze mit Erfolg zu verrichten, muß man im Sommer die Wärme der beiden Würzen nie bis über + 16 Grad halten, im Winter hingegen nie bis unter + 12 Grad Reaum. fallen laſſen, wenn man ſie zum Anſtellen in der Stellbütte mit einander vermiſcht. Man thut ſehr wohl daran, den Kühlgrad der Würze ſo viel wie möglich herabzuſetzen, und vorzüglich gilt dies von den Monaten Junius, Julius, Auguſt und September, wo jene Arbeit am beſten des Nachts geſchieht.

Die zweckmäßigſte Temperatur zum Stellen iſt im May und October die von + 12 Grad; im April und November die von + 16 Grad; im December, Januar und Februar die von + 21 Grad Reaum. Höher als von + 24 bis 25 Grad Reaum. darf ſie nie ſeyn, wenn die Würze mit Geſt angeſtellt werden ſoll. Hat ſie den beſtimmten Kühlpunkt erreicht, ſo wird ſie mit guten nicht ſauren Ober-Hefen vermiſcht, und dadurch in Gährung geſetzt. Die Menge der zu einer beſtimmten Quantität Bier erforderlichen Hefen hängt von der Güte derſelben ab.

Die obern Hefen, welche bei anfangender Gährung aus den Fäſſern ſteigen, ſind bei weitem die wirkſamſten; und 2 Quartier davon ſind beſſer, als 1 ganzer Eimer von den Hefen, die zuletzt aus dem Faſſe kommen, und in dem Geſtroge zu Boden fallen. — Man kann ſehr viel Hefen erſparen, (ja wohl gar $\frac{3}{4}$ der ſonſt erforderlichen) wenn man ſie nicht gleich mit der ganzen Maſſe von Bier vermiſcht, ſondern erſt durch ſie ein Kühlfaß oder einen Abſchläger voll Würze in Gährung bringt, und dann dieſes zu der großen Biermaſſe gießt. Fängt dieſe hierauf an, weiß zu werden und kleine Blaſen zu werfen; entſteht eine faſt unmerkliche Bewegung in der Flüſſigkeit: ſo iſt es Zeit

2. zum Faſſen, d. h. das Bier auf die im Keller liegenden Fäſſer zu ziehen, welches, wie ſchon oben erwähnt worden, mittelſt einer durch den Fußboden der Brauerei hinabgehenden Röhre geſchieht. Vorher aber müſſen die Fäſſer gehörig rein gemacht werden, und dieſes darf man nie verſäumen, wenn das Bier nicht einen faßfaulen Geſchmack annehmen ſoll. Sind ſie rein, mit guten Zapfen verſehen, und auf die Geſtröge gelegt, ſo werden ſie durch den Trichter mit 4 Ausgüſſen mit Bier gefüllt, welches, nachdem durch einen kleinen Trichter noch gehörig nachgefüllt worden, einer ruhigen Gährung überlaſſen wird. Ein zu kalter Keller muß indeſſen, wenn

die Gährung nicht von Statten gehen will, durch einen angebrachten Ofen, oder durch ein Kohlenbecken, erwärmt werden. Aus der Gährung nun kann man es ſehr deutlich erkennen, ob das Bier gerathen iſt, oder nicht? Im erſtern Falle rinnen die Hefen ununterbrochen aus dem Spundloche; im zweiten aber machen ſie eine ſteigende und ſinkende Bewegung, die dem Athemholen eines Menſchen gleicht.

Anmerk. Herr Dorn giebt in ſeiner mehrberegten Anleitung zur Bierbrauerei §. 43. S. 15. folgende Tabelle über den Stellgrad der Würze an:

Iſt die Temperatur der Atmoſphäre	So muß die Temperatur der leichteren Würze ſeyn	und die der ſchwereren Würze
3 Grad Ream. unter o.	20 Grad über o.	14 Grad über o.
1 — — — —	19 — — —	13 — — —
1 — — über o.	16 — — —	12 — — —
3½ — — — —	14 — — —	11 — — —
6 — — — —	10 — — —	10 — — —
8½ — — — —	9½ — — —	9 — — —
10 — — — —	10 — — —	10 — — —

welche Temperatur jedesmal mit einem Thermometer mit meſſingener Scala beſtimmt werden muß.

Ich habe meine Erfahrungen und Verfahrungs-Art bei dem Weißbiere hauptſächlich gemacht und getreulich hergeſetzet; bei dem Braunbiere, von deſſen Brauen Hr. Dorn wohl vorzüglich zu reden ſcheint, mag ſeine Tabelle ganz

nützlich ſeyn, ſie kann aber auch bei dem Weißbiere benutzet werden, und deshalb habe ich ſie hieher geſetzet, damit ein jeder prüfen und das beſte behalten könne.

§. 867.

Von der Controllirung des Braumeiſters.

Wenn man nicht völlig von der Ehrlichkeit dieſes Mannes überzeugt iſt, ſo muß man gleich nach dem Faſſen im Keller zuſehen, wie viel Gefäße gefüllet ſind, und deren Inhalt anſchreiben. Man muß dabei das Viſir gebrauchen, um ſich zu überzeugen, ob das angegebene Maaß der Fäſſer richtig ſey.

Ueberläßt man nachher nicht dem Braumeiſter die ganze Einnahme für das Bier, ſo muß folgende Ordnung beobachtet werden:

Der Käufer, welcher Bier holt, muß ſich bey dem mit dem Geſchäfte des Verkaufs Beauftragten melden; bei dieſem die ſchuldige Bezahlung leiſten, und dagegen von ihm eine Anweiſung für den Braumeiſter empfangen, die das zu verabfolgende Bier bezeichnet.

Der Verkäufer ſchreibt ſodann den Namen des Empfängers in ſein Buch, und der Braumeiſter thut ein Gleiches mit dem ſeinigen. Wenn nun die gebraute Fäſſerzahl verkauft iſt, muß der Braumeiſter ſein Buch vorzeigen; dieſes wird mit dem des Verkäufers verglichen, und aus

beiden muß ſich dann die im Keller aufgeſchriebene Faßzahl wieder ergeben. Wenn bei dem Aufſchreiben im Keller für das Ueberfüllen und das Vertrinken der Bierholer nichts abgeſetzt worden, wird die dazu verbrauchte Quantität Bier im Verkaufs-Regiſter fehlen; ſie muß daher dem Braumeiſter noch zu Gute gerechnet werden.

Gewöhnlich werden in großen Wirthſchaften 1 — 2 Faß Bier von jedem Gebrau gar nicht in Rechnung gebracht, ſondern für die Haushaltung und zum Vertrinken der Bierholenden beſtimmt, ſo daß, wenn z. B. 42 Faß Bier gebrauet werden, nur 40 in Einnahme kommen, die übrigen 2 aber zu jenen Zwecken verbraucht werden. Dieſe unordentliche Einrichtung taugt aber nichts, weil hierdurch dem Braumeiſter ein weites Feld zu Betrügereien eröffnet wird; und es iſt demnach viel beſſer, alles Bier in Einnahme und Ausgabe zu bringen.

§. 868.

Nutzungs-Anſchlag einer Weißbier-Brauerei, in der jedesmal 10 halbe Faß Bier gebrauet werden.

Einnahme:

	Rthl.	Gr.	Pf.
Für 10 halbe Faß Bier, à Faß 2 Thl. 18 Gr.	25	—	—
Die Träbern, die den Schweinen zu gute kommen, à Gebräue .	1	—	—
Aſche	—	6	—
Summa der Einnahme v. ein. Gebr.	26	6	—

Ausgabe:

	Rthl.	Gr.	Pf.
24 Hbt. Gerſte, à Hbt. im Mittelpreiſe 14 Gr. . . .	9	12	—
$1\frac{1}{2}$ Hbt. fürs Schroten, als Metzkorn	—	21	—
1 Hbt. Hopfen	—	9	—
1 Metze Salz	—	6	—
4 Schock Reißholz, à $1\frac{1}{2}$ Thlr.	6	—	—
Der Braumeiſter erhält außer dem Zuſchlage-Gelde, wenn er die Böttcherarbeit mit beſorgt, jährlich 30 Thlr. Lohn. Wird nun im Jahre 50mal gebraut, ſo beträgt dies auf jedes Gebrau	—	21	$4\frac{4}{5}$
Das gewöhnliche Deputat, welches der Braumeiſter ſtatt der Koſt erhält, beſteht in:	—	—	—
Latus	16	33	$4\frac{4}{5}$

	Thlr.	Gr.	Pf.
Uebertrag:	16	33	$4\frac{4}{5}$
18 Hbt. Rocken;			
9 Hbt. Gerſte;			
1 Hbt. Weizen;			
1 Hbt. Erbſen;			
1 Hbt. Oelſaat;			
1 Hbt. Salz;			
2 Hbt. Rüben;			
1 Schock weißen Kohl;			
1 mager Schwein, $\frac{3}{4}$ Jahr alt;			
1 Schnittſchaaf;			
1 Hbt. Lein geſäet;			
1 dito fürs Böttchern;			
12 Pfund Butter;			
6 Schock Käſe, oder eine Kuh ausgefüttert.			
Alles dieſes iſt in Mittelpreiſen werth 50 Thlr., mithin kömmt auf jedes Gebrau	1	—	—
Ein Gehülfe, der nöthig iſt, wenn kein Knecht gehalten wird, erhält für jedes Gebrau . . .	—	18	—
Die Unterhaltung des Inventarii, pro Gebrau	1	—	—
Für den Transport des Malzes nach und von der Mühle . . .	—	18	—
Summa der Koſten	19	33	$4\frac{4}{5}$

Bilance:

Die Einnahme betrug	26 Thlr.	6 Gr.	— Pf.
Hiervon die Ausgabe mit	19 —	33 —	$4\frac{4}{5}$ —
Bleibt rein. Gew. v. jed. Gebr.	6 Thlr.	8 Gr.	$3\frac{1}{5}$ Pf.

Mithin iſt der reine Ertrag der ganzen Brauerei im Jahre 311 Thlr. 24 Gr.

§. 869.

Etwas über das Braunbierbrauen.

Das Braunbier wird von ſehr verſchiedener Güte und Stärke, bald von lauter Weizen und Hopfen, bald von Weizen und Gerſte mit Hopfen, bald von Gerſte und Hopfen, auch wohl andern Zuſätzen, wie wir oben geſehen, gebrauet und es laſſen ſich deshalb darüber keine ganz genaue Vorſchriften geben. Das Brauen ſelbſt geſchieht ganz auf die bei dem Weißbier angegebene Art, nur mit folgenden Abweichungen:

1. Werden jedesmal zu 20 Hbt. Darr-Malz-Schrot, die zum Brauen dieſes Biers beſtimmt ſind, 2 Hbt. Brandmalz genommen, wodurch das Bier hinlänglich braun gefärbt wird.

2. Will man dem Biere eine Bitterkeit geben, ſo ſind 3 oder 4 Hbt. Hopfen erforderlich, je nachdem es mehr oder minder bitter ſeyn ſoll.

3. Sowohl die erſte als die zweite Würze werden

beide eine Stunde länger, als die des Weiß-bieres, gekocht.

Wenn die Gährung der gehopften und mit der Hefe geſtellten Würze ihren Anfang nimmt, ſo bildet ſich ein weißer Streif auf der gährenden Maſſe, der ſich am Rande des Gährungsbottiches anſeßt, das heißt: die Würze ſeßt Rahm an, und dieſes iſt der erſte Erfolg der Gährung.

Breitet ſich hingegen der weiße Streif mehr aus, und überziehet derſelbe nach und nach die ganze Oberfläche der gährenden Würze, ſo heißt dieſes: die Würze rahmt, und dieſes iſt die zweite Periode der Fermentation.

Wenn hingegen ſich auf der Oberfläche der gährenden Maſſe eine dünne Rinde erzeugt, die ſich mehr gegen die Mitte des Gährungsbottichs hinneigt, ſo ſagt man: die Würze tritt ab, welches die dritte Periode der Fermentation iſt.

Wenn endlich die gährende Maſſe ſich nach der Mitte zu bergigt erhebt, ſo ſagt man: die Würze ziehet ſich, und dieſes iſt die vollkommenſte und letzte Periode der Fermentation, welche beendigt iſt, wenn die Erhebung nicht mehr zunimmt, und die Maſſe ſich zu ſenken anfängt.

Die Dauer der Zeit, in welcher die vier Pe-

rioden der Gährung ſtatt finden, iſt nicht immer dieſelbe: denn ſie hängt ſo wohl von der Güte der gährenden Maſſe, als von der Güte der Hefe und von der Temperatur der Atmosphäre ab. Nachdem die Temperatur des Gährungsraumes höher oder niedriger, ſo wie die gährende Maſſe größer oder geringer iſt, kann die Gährung ſelbſt bald in 12, bald in 24, bald in 30 Stunden beendigt werden.

Iſt die Gährung ſo weit vollendet, ſo iſt die Würze in Bier umgewandelt, welches nun auf die dazu beſtimmten Fäſſer abgezogen wird, um ſolches auf denſelben vollends klar gähren zu laſſen, damit diejenigen Theile der Hefe, die ihm noch mechaniſch beigemengt waren, vollends ausgeſchieden werden.

Bei der Fermentation des Bieres auf den Fäſſern unterſcheidet man eine zweifache Art der Gährung, nämlich: eine über ſich gehende, und eine unter ſich gehende. Bei der erſten ſteigt die Hefe zum Spundloch des Faſſes heraus, und wird in untergeſetzten Molden oder Wannen geſammelt, ſo wie man das gährende Bier von Zeit zu Zeit nachfüllet. Bei der zweiten in verſchloſſenen Fäſſern, ſenkt ſich die Hefe zu Boden, und das klare Bier bleibt über derſelben ſtehen. Die erſtere Verfahrungsart verdient in jedem Betracht den Vorzug vor der letzteren.

Anmerk. Das Brandmalz zum Färben des Bieres kann man auf folgende Art bereiten: Man legt einige Hbt. recht trockenes Malz ſo dünn wie möglich auf den Boden der erhitzten Pfanne, und rührt das Malz von Zeit zu Zeit um, bis alles dunkelbraun iſt. Je mehr es dieſe Farbe erhält, deſto brauner wird das Bier, zu dem man es gebraucht, und 1 Hbt. davon iſt dann auf ein Gebrau von 23 bis 24 Hbt. hinreichend. Da aber bei jener Verfahrungsart die Pfanne ſehr leidet, ſo wählt man lieber eine andere Methode.

Man ſchüttet nämlich 6 bis 8 Hbt. von dem ebengekeimten noch naſſem Malze in einer Ecke auf die Malzdiele, und tritt und ſchlägt es daſelbſt ſtark an. Hierdurch erhitzt ſich die Maſſe ſehr ſtark; die Keimkraft wird getödtet, und die Körner brennen ſich in ſich ſelbſt ganz dunkelbraun. Nachdem ſie dieſe Farbe erhalten, reißt man den Haufen auseinander, und trocknet das Malz, von dem nun 1 Hbt. das ganze Gebrau dunkelbraun färbt.

§. 870.

Von der Aufbewahrung und Benutzung der Hefen.

Bei jedem vollendeten Gebrau giebt es zweierlei, ja dreierlei Art von Hefen, nämlich

a. die Oberhefen, welche oben aus dem Faſſe,

zum Spundloche herauskommen und in dem unter den gährenden Fäſſern befindlichen Troge aufgefangen werden.

b. Die Unterhefen, oder die Bärme, welche ſich unten im Faſſe anſetzen und viel Schleim enthalten.

c. Die ſchwarzen Hefen, oder ſogenannte ſchwarze Gahre, welche zuletzt aus dem Spundloche hervorſteigt und viel klebrigte Theile in ſich enthält.

Die Oberhefen, als welche vorzüglich zum Brauen und zum Backen des Weißbrodts tauglich ſind, hebt man am beſten in verſchloſſenen Gefäßen, an einem kühlen Orte, auf, um ſie gegen das nachtheilige Sauerwerden möglichſt zu ſchützen.

Wer jedoch Brauerei an einem Orte treibt, der von andern Brauereien weit entfernt liegt, der wird wohl thun, ſich, für den Nothfall, auf folgende Weiſe eine Quantität Geſte ſicher aufzubewahren.

Man nimmt von recht guten Oberhefen eine angemeſſene Quantität, legt darein einen von reinem Roggenſtroh gemachten Kranz und läßt dieſen ſich ganz davon vollſaugen; nimmt dann aber ſolchen heraus und trocknet ihn an der Luft, ſo ſchnell wie möglich, und hebt ihn dann an einem kühlen und trocknen Orte auf. Fehlt es

nun an guter Geſte, oder gutem Oberhefen, ſo weicht man dieſen Kranz in warmen Waſſer ein und zieht auf ſolche Art die Hefen heraus. — Da man hiedurch aber keine große Quantität Hefen erhält, ſo muß man damit eine mäßige, angemeſſene Quantität der Würze anſtellen, und dieſe ſodann zum Anſtellen des ganzen Gebraues nehmen.

Die Benutzung der überflüſſigen Hefen geſchieht dadurch, daß man ſie an die Brauer und Bäcker verkauft, die der ſchwarzen Gahre aber dadurch, daß man ſie den Schuſtern überläßt.

Anmerk. Es iſt ein ſchändlicher Kunſtgriff gewinnſüchtiger Brauer und Braumeiſter, auf die hohen Feſttage, wo viel Kuchen gebacken wird, das Bier zu warm anzuſtellen, um dadurch deſto mehr Hefen zum Verkaufe zu erhalten, wodurch denn das Bier ſchwach und matt und zum baldigen Sauerwerden disponirt wird.

Ein eben ſo ſchändlicher Kunſtgriff iſt der, die Hefen mit dickem Biere zu vermiſchen, um dadurch deren Maſſe zu vermehren, wodurch denn nothwendig die Qualität derſelben verringert wird. Beide Kunſtgriffe ſind zur Nachahmung nicht zu empfehlen, auch von einer guten Polizei nicht zu dulden.

§. 871.
Von der Aufbewahrung und Benutzung des Biers.

Das ungehopfte Weißbier kann, bei aller Vorſicht, nicht lange aufbewahrt werden und das nur wenig gehopfte Bier eben ſo wenig. Man thut alſo wohl, ſolches immer von guter Qualität zu brauen, damit es ſchnellen Abgang finde; wenn man nicht etwa eine Anzahl ſogenannter Zwang-Krüge hat, welche das Bier zu nehmen verbunden, eben dadurch aber meiſtens genug geplagt ſind.

Das gehopfte ſchwache Braunbier läßt ſich ſchon etwas länger aufbewahren, wenn man es außer den heißen Sommer-Monaten, gut verſpundet in kühlen Kellern hinlagert. Das ſtärkere Braunbier, ſo wie das ſtarke und gehopfte Weißbier können aber ſehr gut lange aufbewahrt werden und bekommen daher den Namen Lagerbier.

Alle Biere, welche gelagert werden ſollen, müſſen eine bei weitem ſtärkere Konſiſtenz haben, als diejenigen Biere, welche ſchnell abgeſetzet werden ſollen, weil ſie ſonſt gar leicht in Säure übergehen. Am allerbeſten paſſen ſich aber die ſtarken Braunbiere zum Lagern. Daher muß zu dem Lagerbiere entweder ſogleich eine ſehr ſtarke Würze gebrauet, oder ſie muß, wenn ſie

nicht Konſiſtenz genug hat, durch das Abdunſten des überflüſſigen Waſſers, bis auf einen zureichenden Grad verdichtet und gut gehopft werden. Dann können ſie Jahre lang lagern und werden durch das Lagern immer klarer und ſchöner, weil ſie ihre geiſtige Fermentation oder Gährung noch immer fortſetzen, alſo immer geiſtiger werden.

Damit nun aber die Fäſſer, worauf das Bier gelagert werden ſoll, vor dem Eindringen der Luft deſto mehr geſichert werden, weil die Luftſäure ſonſt bald das Sauerwerden des Biers veranlaſſen würde, müſſen ſolche inwendig ausgepicht werden; denn das Pech dient nicht allein dazu, alle Poren und Zwiſchen-Räume der Faßtauben zu verſchließen, ſondern auch, um, als ein bekanntlich ſchlechter Wärmeleiter, die äußere Wärme abzuhalten.

Zur Sicherung gegen die Wärme müſſen aber auch die Fäſſer in trockne und kühle Keller gelegt und nachdem das Bier zeitig geworden, völlig angefüllt und dann veſt verſpundet werden, damit jeder Zutritt der atmoſphäriſchen Luft nach Möglichkeit abgehalten werde; auch müſſen die Fäſſer wenigſtens alle 14 Tage nachgeſehen, und mit gleich ſtarkem und klarem Biere wieder voll gefüllet werden, um jeden leeren Raum zu verhüten.

§. 872.
Von der Benutzung des Abfalls, oder des ſogenannten Muths und der Träbern.

Der Abfall bei dem Biere giebt ein gutes Viehfutter. Der Muth, der gemeiniglich unbenutzt weggeworfen wird, kann ſehr gut als Schweinefutter benutzet werden. Die Trebern aber, die man an einigen Orten auch den Sey nennt, geben für alle Sorten des Viehes ein gutes Futter, man pflegt ſie aber bei großen Oekonomien, wo ſtarke Schweinezucht getrieben wird, hauptſächlich als Schweinefutter zu benutzen und ſchaft ſie zu dem Ende in das Schweinehaus. Wie ſie hier benutzet werden, iſt im erſten Theile bei dem, was über die Schweine-Zucht geſagt iſt, mit vorgetragen, weshalb ich mit Grunde darauf hinweiſen zu können glaube.

Dritter Titel.
Vom Biereſſig-Brauen.

§. 873.
Einleitung.

Für denjenigen, welcher in einer Gegend wohnt, wo man an Weißbiere gewöhnt iſt, und welcher auf keinen ſichern Abſatz rechnen kann, oder deſſen Oekonomie in einer Gegend liegt, wo der gemeine Mann zu arm iſt, um Bier zu trinken und der Ackermann auch wohl das Recht oder die Befugniß hat, ſich ſeinen Haustrunk ſelbſt zu bereiten, kann es oft vortheilhafter ſeyn, eine Biereſſig-Brauerei, als eine Bierbrauerei anzulegen, weil der Arme, der Regel nach, den Eſſig weniger in ſeinem Haushalte entbehren kann, als das Bier, und weil ohnehin der Eſſig ſich leichter und länger aufbewahren läßt, als das Bier. Ich halte deshalb für Pflicht, noch mit wenigem etwas über die Biereſſig-Brauerei hinzuzufügen.

§. 874.
Von der Manipulation des Biereſſig-Brauens.

Was bei der Bierbrauerei

1. über die Anlegung eines guten Brauhauſes und die darin erforderlichen Geräthſchaften,

2. über die Auswahl und den Ankauf des zum Malze beſtimmten Getreides;

3. über die vorſichtige Zubereitung des Malzes ſelbſt

4. über das Schroten des Malzes,

5. über die Vor- und Haupt-Arbeit bei dem Brauen ſelbſt geſagt worden iſt, findet alles auch bei der Biereſſig-Brauerei ſeine Anwendung. Nur bei dem Anſtellen und der fernern Behandlung der Würze herrſcht eine Verſchiedenheit und daher iſt es nur nöthig, hievon mit wenigem zu handeln.

§. 875.

Vom Abkühlen und Anſtellen der Biereſſig-Würze.

Bei dem Abkühlen und Anſtellen der Biereſſig-Würze, welches übrigens mit dem beim Biere einerlei iſt, kommt es vorzüglich darauf an, ob jemand von ſeinem Gebrau blos einerlei Eſſig, oder ob er ſogenannten doppelten und einfachen Eſſig zu brauen gedenkt. Im erſten Falle wird die gar gekochte erſte und zweite Würze mit einander und zwar am beſten auf ein Kühlſchiff, zum ſchnellen Abkühlen, geſchafft. Will aber jemand doppelten und einfachen Eſſig brauen, ſo muß er von der erſten Würze $\frac{2}{3}$ zurückbehalten, ſolche allein kochen, abkühlen und

gähren laſſen, das übrige $\frac{1}{3}$ aber unter die zweite Würze geben und damit kochen u. ſ. w.

Wie viel er von jeder Sorte brauen könne, kommt auf die Quantität und Qualität des Malz-Schrotes an. Damit man aber wiſſen könne, wie viele Faß Würze man etwa habe, macht man ſich Zeichen an dem Kühl- oder auch an dem Stellbottiche, woran man erkennet, wie viel Faß Würze man habe. Fehlt an der beſtimmten Quantität etwas, ſo ſchlägt man noch eine hinreichende Quantität ſiedenden Waſſers über die Träbern, läßt ſolche etwa 1 Stunde lang darüber ſtehen und gießt dann davon ſo viel zu den beiden Sorten der Würze, bis man von jeder genug hat. Was von dem ſchnellen Abkühlen der Würze bei dem Bierbrauen, ſo wie von dem Anſtellungs-Grade u. ſ. w. geſagt iſt, gilt auch hier.

1te Anmerk. Beim Abkühlen der Würze iſt vorzüglich dahin zu ſehen, daß die Sonne nicht in die Kühlgefäße ſcheine; indem ſonſt die Würze leicht ſäuerlich und der Eſſig aus ſolcher nicht gut wird, weil ſie hier blos durch das Anſtellen in die weinigte Gährung gebracht werden ſoll. Bei dem Abzapfen iſt aber darauf zu achten, daß die Würze völlig klar und helle ablaufe. Da ſie nun Anfangs gern etwas trübe abzulaufen pflegt, ſo muß man ſie nicht gleich zu ſtark laufen laſſen

und das abgelaufene Trübe wieder in den Bottig ſchütten, weil ſonſt allzu viel Hefen abgährt, die Würze dadurch ſchwach und überdem leicht träbernſauer wird.

2te Anmerk. Wenn man den 3ten Uebergufs des Malzſchrotes nicht zu der übrigen Würze zuzuſetzen nöthig hat, ſo kann man von dieſem Nachgange recht gut ein Getränk für das Geſinde und arme Leute verfertigen.

3te Anmerk. Von 3 Berl. Scheffel Malz, es ſey nun Weizen- oder Gerſten-Malz, Luft- oder Darr-Malz, oder von beiden zuſammen, kann man 4 Faß gemeinen Eſſig brauen. Gemeiniglich nimmt man Weizen- und Gerſten-Malz zuſammen, und zwar bald von beidem gleichviel, bald ⅔ Weizen- und ⅓ Gerſten-Malz, bald minder, bald mehr Luft- und Darr-Malz, je nachdem die Gegend mehr weißen, oder mehr braunen Eſſig liebt, indem das Darr-Malz die Bräune vermehrt. Das beſte und gewöhnlichſte Verhältniß iſt, daß man zwei Theile Gerſten- und ein Theil Weizen-Malz und darunter wieder zwei Theile Luft- und 1 Theil Darr-Malz nimmt.

4te Anmerk. Bei dem Anſtellen, welches mit einer hinlänglichen Menge Bierhefen geſchieht, wenn der gehörige Wärme-Grad da iſt, pflegen einige der, wie bei dem Biere vorabgeſtellten Würze, bevor ſie ſolche gähren

laſſen, etwa 1 Loth feingepulverten Sieben-Zeiten-Krauts (foen. grec.) auch Bockshorn, Kühhorn, feine Grete, feine Greitje u. ſ. w. genannt, hinzuzuſetzen, alles wohl durch einander zu rühren und dann zuzuſehen, ob dieſe vorabgeſtellte Würze bald zum Durchbruche, wie es in der Kunſtſprache heißt, komme. Geſchieht dies etwa in $\frac{1}{4}$ Stunde, ſo zeigt dies, daß die Hefen gut ſind, ſonſt muß davon noch zugeſetzet werden. Mit dieſer vorabgeſtellten Maſſe wird dann in dem Stellbottige die ganze Maſſe angeſtellt und, um die Gährung zu fördern, bei kalter Witterung warm mit Tüchern zugedeckt.

§. 876.

Von der ferneren Behandlung der Würze und deren Hinſchaffung nach und Behandlung in der Eſſigkammer.

Die Eſſig-Gährung iſt nichts anders, als eine Fortſetzung oder Erneuerung der ſchon vollendeten Weingährung. Sie wird theils durch einen höheren Grad der Wärme und theils durch den Zuſatz verſchiedener die Säure vermehrenden Mittel oder Materien (die Eſſig-Mutter genannt) befördert. Wenn demnach die Würze zu einem ſolchen Grade der Gährung gediehen iſt, daß ein hoher Gäſcht (Geſte) auf ſolcher ſteht, ſchöpft man

die Hefen mit einer Schaumkelle, einem Schaum-löffel, oder einem Durchſchlage vorſichtig ab und ſammelt ſie in ein Gefäß. Dann deckt man die Würze wieder zu und läßt die Gährung vollends endigen, welches etwa in 12 bis 16 Stunden, nach der Verſchiedenheit der Jahrszeiten, geſchieht. Zeigt ſich, daß die Gährung ganz vollendet ſey, nimmt man die Oberhefen, welche noch da ſind, ſämmtlich ſo rein, als es immer geſchehen kann, ab, und läßt dann das Gut noch 1 bis 2 Stunden zugedeckt ſtille ſtehen, damit ſich alles Unreine und Trübe völlig zu Boden ſetze und die weinigte Flüſſigkeit möglichſt hell werde.

Während dies geſchieht, muß die Eſſigſtube oder Eſſigkammer ſchon geheitzet ſeyn und es müſſen darin die Säurungsgefäße ſchon gehörig zubereitet und parat ſtehen.

Wie die Eſſigkammer eingerichtet und die Eſſigmutter zubereitet, welcher Grad von Wärme darin unterhalten und wie jedes der Säurungs-Gefäße behandelt werden müſſe, iſt bei der Cider-eſſig-Verfertigung im 851ſten und 852ſten §. deutlich beſchrieben, und alles dort darüber Geſagte paßt auch auf die zum Biereſſige beſtimmte Eſſigkammer, Eſſigmutter u. ſ. w. Bei dem Biereſſige iſt nun aber noch die Vorſicht nöthig, daß man, wenn die Würze ſämmtlich in die Säuerungs-Gefäße geſchaft iſt, ſolche wohl zugedeckt und die Würze 12 bis 15 Stunden ganz

ruhig ſtehen läßt, dann aber nachſieht, ob noch etwa einiger Hefen in die Höhe getreten ſey und dieſen ganz rein abnimmt, dann aber das Gefäß gehörig wieder zudeckt und dafür ſorgt, daß es nicht erſchüttert und nur in den erforderlichen Grad der Wärme verſeßet werde. Dies muß ſo ſchnell als möglich, jedoch mit Vorſicht und nicht durch auf einmal gar zu ſtark vermehrte Hiße geſchehen. Am beſten verfährt man, wenn man etwa die erſten 24 Stunden hindurch den Deckel des Gefäßes einigermaaßen luftet und von Zeit zu Zeit unterſucht, ob man an der hineingehaltenen Hand eine merkliche warme Luft verſpüre. Iſt dies nun der Fall, ſo wird das Säuerungsgefäß genau zugemacht und mit Tüchern zugedeckt, damit es ſo wenig, als möglich, ausdünſten möge.

Ob die Flüſſigkeit in dieſem Gefäße den gehörigen Wärme-Grad überall erlangt und die Eſſig- oder ſaure Gährung ſchon völlig angefangen habe, dies erfährt man am beſten daran, wenn das Säurungs-Gefäß auch auf der von dem Ofen abgekehrten Seite von außen warm anzufühlen und der Deckel auf ſelbigem unter den Tüchern überall warm iſt.

1te Anmerk. Man hat der Eſſig-Fermente, oder Eſſigmütter verſchiedene angegeben, die man zum Theile in Krüniß ök. Encyklopädie unter dem Titel Eſſig angegeben findet. Ich habe die von mir angegebene ſehr gut gefunden.

Bei der Zubereitung ganz neuer Säuerungsgefäße thut man wohl, 2 bis 3 Berliner Kannen, oder 3 bis 4 Braunſchw. Quartiere guten Weineſſig in einem neuen Topfe mit $\frac{1}{2}$ Pfd. weißen Weinſteins zu kochen und bis auf $\frac{2}{3}$ des Ganzen einſieden zu laſſen, mit dieſer ſiedendheißen Miſchung aber das Säuerungs-Gefäß um und um oder überall inwendig zu befeuchten, es dann veſt zuzudecken und nun die Miſchung noch etwa 1 Stunde darin ruhig ſtehen und ausdunſten zu laſſen. Dann wird das Gefäß von der Säure überall durchdrungen. Dann kann man die abgegohrne Würze ſogleich hineinſchlagen und die Eſſigmutter hinzuſetzen; — die nämliche Operation wird aber auch bei ſchon gebrauchten Säuerungs-Gefäßen mit Nutzen wiederholt, wenn man ſie von neuem füllt. Nur kann man dann ſchon mit guten Biereſſige das Ausſchwenken verrichten.

2te Anmerk. Da die zum Biereſſige beſtimmte Würze ſchon die Diſpoſition zur ſauren Gährung mit ſich bringt, ſo wird ſie auf einem gut vorbereiteten und mit der Eſſigmutter verſehenen Säuerungs-Gefäße in 12 bis 14 Tagen, bei gehörig unterhaltener Wärme, ſchon zeitig und zu gutem Eſſig, den man dann abzieht und auf die Lagerungsgefäße bringt. Auf dieſen bekommt er erſt die rechte Güte und wird immer beſſer, je län-

ger er liegt, wofern er nur vor dem Zutritt der freien Luft vorſichtig bewahrt wird.

3te Anmerk. Was die Farbe des Eſſigs betrift, ſo iſt man in einigen Gegenden mehr an den braunen, in andern mehr an den weißen Eſſig gewohnt. Ein Oekonom muß ſich nach dieſem Geſchmacke des Publikums richten, wenn er ſich nicht ſelbſt den Abſatz ſeines Eſſigs erſchweren will.

4te Anmerk. Den ſchönſten Biereſſig erlangt man, wenn man ihn mit concentrirtem Eſſig zu verſtärken weiß. Den concentrirten Eſſig erhält man aber auf die einfachſte Weiſe, wenn man eine angemeſſene Quantität Weineſſig, im Winter, bei heftiger Kälte, der freien Luft in einem offenen Gefäße ausſetzet, und ſobald ſich eine Menge Eis darin erzeugt hat, den übrigen flüſſigen Theil in ein anderes offenes Gefäß gießt und der Kälte ſo lange ausſetzet, als noch etwas darin gefrieren will. Der beſte und reinſte Theil des Eſſigs tritt nun nach der Mitte und dies iſt der concentrirte Eſſig, den man nun, nach zerſchlagener Eisrinde, hervorholt und aufbewahrt.

5te Anmerk. Wer ſeinem Biereſſige eine beſondere Farbe geben oder ihn über allerlei Kräuter abziehen will, den verweiſe ich auf Krünitz ök. Encycl. unter den Art. Eſſig. S. 638. u. f., ſo wie auf die dort befindlichen Hinweiſungen.

§. 877.
Von der Aufbewahrung des zeitigen Eſſigs und der Verbeſſerung des verdorbenen.

Um den Eſſig gut und ſicher aufzubewahren und ihn dadurch in ſeiner Qualität zu verbeſſern, muß man vor allen Dingen für gute dichte und von innen und außen wohl gereinigte Lagerfäſſer ſorgen. Man ſpület und brühet ſie zu dem Ende mit ſiedendem Eſſig aus und trocknet ſie außerhalb ſauber ab. Sind dieſelben genau gefüllet, ſo müſſen ſie veſt verſpundet und ſo hingelegt werden, daß der Spund auf eine Seite zu liegen komme, damit der vor demſelben liegende Eſſig den Zutritt der äußern Luft und eben dadurch die Erzeugung des Kahms möglichſt verhindere, welche dem Eſſige höchſt nachtheilig iſt.

Der Aufbewahrungs-Ort muß kühl und friſch und dabei trocken und ſehr reinlich ſeyn, ſo wird man, bei der nöthigen Vorſicht, den Eſſig lange aufbewahren können. Hat man von einem Aufbewahrungs-Gefäße etwas abgezogen, oder es iſt etwa was davon geronnen, oder eingezehrt, ſo muß man ſolches ganz wieder vollfüllen, es wieder feſt verſpunden und auf die Seite legen.

Dies iſt das einzige einfachſte und beſte Mittel, das Verderben des Eſſigs zu verhüten; alle übrigen gegen die Entſtehung und zur Vertreibung

des Kahms angegebenen Mittel ſind theils unzulänglich und theils wohl gar ſchädlich.

Sollte bei aller Vorſicht doch der Eſſig auf einem der Lagerungs-Gefäße matt und abgeſchmackt oder kahmigt geworden ſeyn, ſo hängt man in den erſtern ein Säckchen mit ein wenig Weinhefen, in den andern aber legt man wohl etwas Knoblauch-Saamen, oder etliche Stückchen Gerſtenbrodt hinein. Beſſer iſt es immer, das Verderben, durch angewandte Vorſicht zu verhüten.

Anmerk. Die Benutzung der Hefen und des Abfalls, oder der Träbern, iſt die nämliche wie bei den Bierhefen und Träbern, wovon im §. 869. und 871. das nöthige geſagt iſt. Es würde alſo überflüſſig ſeyn, darüber hier noch viel zu ſagen.

Hiermit ſchließe ich vorerſt dies Werk. Von Leben, Geſundheit und ſonſtigen Verhältniſſen wird es abhängen, ob die übrigen in der Diſpoſition des Werks verſprochenen Theile noch folgen können. Ich bitte um ſtrenge Prüfung auch dieſes 3ten Theils und werde jede gründliche und beſcheidene Belehrung mit dem größten Danke annehmen, und, wenn ich kann, zu benutzen ſuchen.

STADTBIBLIOTHEK AUGSBURG

Alphabetiſch-geordnetes
Sachregiſter
über
das ganze Werk
der
practiſchen Anleitung zur Führung der Wirthſchafts-Geſchäfte
für
angehende Landwirthe
von

Dr. Friedrich Carl Guſtav Gericke,
Oberamtmann zu Lüdgeri bei Helmſtädt.

Zweite Auflage.

Berlin, 1816.
In der Realſchulbuchhandlung.

Vorerinnerung.

Wenn ich dieſes alphabetiſche Inhalts-Verzeichniß über alle vier Bände meiner practiſchen Anleitung zur Führung der Wirthſchafts-Geſchäfte für angehende Land-Wirthe, dem 4ten oder letzten Bande, wie das wohl üblich geweſen wäre, hätte anhangen wollen, ſo würde dieſer eine unförmliche Corpulenz erlangt haben. Da nun aber auch mein Herr Verleger auf die ſchnelle Herausgabe dieſes letzten Bandes der 2ten Auflage ſehr drang, ſo behielt ich keine Zeit, dieſen Inder

gleich mit abliefern zu können. Aus dieſen Gründen erſcheint er nun in einem kleinen eigenen Bändchen. Es kann dieſes meinen geneigten Leſern darum wohl nicht unangenehm ſeyn, weil dadurch das Aufſuchen der einzelnen Materien erleichtert wird.

Der Verfaſſer.

(Die im Regiſter vorkommenden Römiſchen Zahlen: I. IIa. IIb. III. bezeichnen den Theil der practiſchen Anleitung, und die Deutſchen Ziffern die Seitenzahl.)

A

Aas von Thieren, als Dünger IIa. 320. 331.
Abblättern des Kohls, muß mit Vorſicht geſchehen, und iſt für große Oekonomien nicht anwendbar IIa. 659.
Abbringung der Felderzeugniſſe III. 115.
Ableitungsgraben IIb. 543.
Abmähen, des unter die Sommerfrüchte geſäeten Klees IIa. 738.
Abmeſſung und Aufmeſſung des Korns, und Vorſicht dabei III. 372.
Abſchläger, ein nöthiges Braugeräthe III. 666. 690.
Abzugsgraben IIa. 372.
Achſe III. 39. 47.
Achſenſchemmel III. 33.
Acker IIa. 98.
Ackerbau, deſſen Entſtehung und Fortſchritte IIa. 93. u. f.
Ackerbauer, wiſſenſchaftlicher IIa. 118.
Ackerfelder IIa. 98.
Ackergewächſe oder Feldfrüchte IIa. 377.
Ackerkrume IIa. 210.

Ackermünze IIa. 111.
Acker- oder Feld-Polizey I. 91.
Ackerwirthſchaft mit Fabrik- und Maſtungswirthſchaft verbunden, was dieſe ſey IIb. 143.
Aderlaſſen des Hornviehs I. 357.
Aecker, ſchädliche Zerſtückelung derſelben IIa. 785. f.
Aehrenſieb, ein Scheuerngeräthe III. 291.
Aenger, Dreiſche, Geeſten IIa. 11.
Ahle, ſiehe Miſtauche.
Albert- oder Stinck-Stein, Mittel gegen die blaufleckigte Milch des Rindviehs I. 332.
Albeſchott, Krankheit der Kühe I. 330.
Ameiſen aller Art, vorzüglich die rothe, ſind den Wieſen und Weiden ſehr ſchädlich IIa. 32.
Anewende IIa. 101.
Anis IIa. 378.
— Kennzeichen, deſſen Reife, und Erndtungszeit deſſelben III. 501.
— weitere Behandlung deſſelben III. 502.
Anis-Ausſaat, wie ſolche bis zur Erndte zu behandeln IIb. 262.
Anisbau IIb. 256.
— Boden dazu IIb. 257.
Wann und wie der Anis zu ſäen, und wieviel Saamen man auf einen Morgen einwerfen ſolle IIb. 259. Wie man ſich guten Anisſaamen verſchaffen, und ſich von deſſen Güte überzeugen ſolle IIb. 260.
Anispflanzen, reifende, deren ſehr gefährliche Krankheit IIb. 264.
— ſind zweijährig IIb. 265.
— deren Behandlung im zweiten Jahre IIb. 266.
Anſtellen oder Stellen der Würze III. 689. 694.
Aſche, glühende, muß in feuerfeſten Gefäßen von Stein, Kupfer oder Eiſen aufbewahrt werden I. 94.

Aſche der Seifenſieder, als Dünger IIa. 39. 320. 323.
— gemeine, als Dünger IIa. 39. 320.
— deren Verſchiedenheit IIa. 326. u. f.
Aſchenbehälter, ein nöthiges Brauhausgeräthe III. 666.
Aufbewahrung der Früchte III. 237.
— des gereinigten Getreides aller Art III. 343.
Aufbewahrungskunſt, ökonomiſche I. 28.
Aufrücken, was dieſes ſey IIa. 218.
Aufſatzbretter am Miſtwagen III. 43.
Ausdürrung der Wieſen, deren Verminderung IIa. 43.
Auseinanderſetzung mit dem Schäfer, wie ſolche am beſten geſchehe I. 549.
Aushämmeln der Bocklämmer, wie und wann es geſchehen müſſe I. 492.
Ausläufer oder Balken beim Pflügen IIa 229.
Austreten der Tracht der Mutterſcheide, eine Krankheit der Kühe I. 372.
Mittel dagegen I. 372. 373.

B.

Bachwieſen IIa. 16.
Balken beim Pflügen ſ. Ausläufer.
Banſe des Heues III. 82.
Was dabei zu beobachten III. 83.
— für die Früchte und das ausgedroſchene Stroh III. 241.
— Unterſuchung derſelben III. 245.
Banſen, die beſte Art deſſelben III. 248.
Bauchbänder an der Nabe des Rades III. 39.
Baukunſt, eine nützliche Nebenwiſſenſchaft für den Oekonomen I. 61.
Bearbeitung des Ackers, und deren Eintheilung in mechaniſche und chemiſche IIa. 208.

Befriedigungskunſt, ökonomiſche IIb. 535. u. f.
Behütung des Roggens und Waitzens wird widerrathen IIa. 457.
Beinlähmungen, eine Pferdekrankheit I. 206. Kennzeichen und Heilung derſelben — daſelbſt u. f.; die dabei anzuſtellenden Unterſuchungen — daſelbſt.
Berechnung des gewonnenen Heues und Grummets III. 95. 101. u. f.
— des Vortheils oder Schadens eines gehaltenen Hornviehſtapels I. 383.
— des reinen Ertrags einer Schäferey I. 593.
— des Vortheils oder Schadens bei der Schweinezucht I. 457. f.
— des in einer Miſtgrube enthaltenen Miſtes IIa. 303.
— eines Fuder Miſtes IIa. 306.
— des zur Einſcheurung der Früchte auf einer Oekonomie erforderlichen Scheuren-Raums III. 200. u. f.
— des reinen Ertrags einer Weißbier-Brauerey III. 699. u. f.
Bergtheer IIa. 15.
Bergweiden IIa. 11.
Bergwieſen IIa. 13.
Mittel deren Ausdürrung zu vermindern IIa. 43. Dingung derſelben IIa. 44. Umbrechung derſelben IIa. 45.
Berieſelungswieſen IIa. 73.
Berieſelung, Arten ſolche zu bewirken, daſelbſt.
Beſaamung des Ackers IIa. 376. u. f.
Beſchlag der Pferde, und deſſen gehörige Unterſuchung I. 190. u. f.
Regeln dabei I. 191.
Verdingen deſſelben, und was dabei für Vorſicht zu gebrauchen I. 192. u. f.

Beſteck veterinäriſcher Inſtrumente, iſt dem Oekonomen nöthig I. 213.
Bette ſ. Kornbette.
Betten, Aufſicht darüber bei denen der Knechte I. 238. 239.
Beurbarung unbeackert geweſenen Bodens IIa. 98.
Bewäſſerung der Wieſen, jede Art derſelben, rechte Zeit dazu, und nöthige Vorſicht dabei IIa. 81.
Bienenzucht I. 145.
Bier, was erforderlich, um kraftvolles und geſundes zu brauen III. 689.
— deſſen Aufbewahrung und Benutzung III. 707.
Bierbrauerey III. 661.
Biereſſig III. 718.
— deſſen Aufbewahrung III. 719.
— verdorbener, deſſen Verbeſſerung III. 720.
Biereſſig-Brauerey III. 710.
Biereſſig-Würze III. 711.
Anſtellen und Abkühlen derſelben III. 711.
Was dabei zu beobachten III. 712.
Bierfäſſer III. 667.
Müſſen deren doppelt ſoviel im Bierkeller vorhanden ſeyn, als erforderlich ſind, ein Gebräu darauf zu ziehen, daſelbſt.
Bilſenkraut, Mittel gegen das Blutharnen der Kühe I. 336.
Binſen IIa. 112.
Bittererde IIa. 105. 107.
Bitterſalzerde ſ. Bittererde.
Blade IIa. 587.
Blähen oder die Trommelſucht, innerliche Krankheit des Rindviehes I. 288.
Urſachen, Kennzeichen und Heilung dieſes Uebels I. 325. u. f.
Blaſen in der Brennerei, und deren zweckmäßige Einrichtung III. 538. 541. 543.

Blaſen, aus welchem Metall ſolche anzufertigen III. 541.
— deren Eintheilung, daſelbſt.
— deren vorſichtige Stellung und Einmauerung III. 546.
— deren Entfernung vom Roſte III. 565.
— Füllen derſelben, und was dabei zu beobachten III. 611.
— wirkliches Angehen derſelben III. 614.
— woran zu erkennen: ob noch Geiſt oder Spiritus darin ſey, und übergehe III. 615.
Blattkohl, gelber IIa. 379.
deſſen Anbau iſt zu empfehlen, daſelbſt.
Bleiwaſſer, Mittel gegen Verwundung der Pferde I. 214.
deſſen wohlfeile Zubereitung, daſelbſt.
Bluthavnen, eine gefährliche innere Krankheit des Rindviehes I. 335.
— wie ſolches zu entdecken, woher es rühre, und wie man es heile und verhüte I. 335. u. f.
— oder die Harnruhr (rothe Waſſer) heilbare Krankheit der Schaafe I. 533.
— deren Veranlaſſung, Kennzeichen und Mittel dagegen, daſelbſt.
Blutſpatt, Fehler der Pferde. I. 248.
Bock, ſ. Schaafe.
— eines guten Beſchaffenheit I. 447. Wieviel Schaafe derſelbe ohne Schaden ſeiner Geſundheit gehörig bedienen könne I. 482. u. f. In welchem Alter er zu den Mutter-Schaafen zu laſſen, und wie lange I. 485. Zu welcher Zeit er zu den Mutter-Schaafen zu laſſen I. 486. Ob man alte, abſtändige Böcke noch entmannen könne, und wann dieſes am beſten geſchehe I. 149.
Boden, mergeligter IIa. 107.
— ſchwerer IIa. 108.
— mittler, daſelbſt.

Boden, leichter, IIa. 1 108.
— naſſer IIa. 109.
— trockner, daſelbſt.
— kalter, daſelbſt.
— warmer, daſelbſt.
— gieriger, daſelbſt.
— fetter, daſelbſt.
— deſſen Eintheilung in beſſeren, mittleren und ſchlechten IIa. 109.
— deſſen Eintheilung in Klaſſen IIa. 113.
— deſſen Verbeſſerung IIa. 116.
— deſſen Beſtandtheile IIb. 403.
— deſſen dauernde Beſtandſtandtheile IIb. 404.
— deren nähere Beſchreibung IIb. 405.
— veränderliche Beſtandtheile deſſelben IIb. 424.
— Wie die einzelnen Beſtandtheile am leichteſten durch Chemiſche Unterſuchung zu erforſchen IIb. 457.
Bohnen IIa. 381.
— deren Eintheilung in die Garten- und Feldbohnen IIa. 381. 382.
— wann ſolche zu ſäen IIa. 424.
— Boden dazu IIa. 425.
— wieviel davon in einen Morgen zu ſäen IIb. 531.
— Zeit zum Abbringen derſelben III. 112.
— als Pferdefutter I. 185.
— als Schweinemaſtung I. 433.
Bohnendriller, oder Bohnenſäer IIa. 187.
Bohnen-Schroot I. 276.
Bohrer, muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 667.
Booken III. 471.
Bookehammer, ebendaſelbſt.
Bookemühlen III. 474.
Was davon zu halten III. 490.
Botanik, nützlich dem Oekonomen I. 58.
— was ſie iſt IIb. 507.
— deren Syſteme IIb. 514.

Botanik, Entſtehung derſelben IIb. 516.
— deren Geſchichte, daſelbſt.
Braache IIa. 103.
— reine, daſelbſt.
— beſömmerte, daſelbſt.
— ob es zuträglich, ſolche vor dem Winter zu pflügen IIa. 237.
Braachen des Feldes IIa. 216.
Brachfrüchte, wie das Pflanzen derſelben auf gehörige Art geſchehen müſſe IIa. 426.
— zu behackende, deren Nutzen IIa. 590. Wichtige Regeln bei deren Einerndtung III. 409.
Brandmalz, wie ſolches zuzubereiten III. 704.
Brandtewein, wie zu erproben, ob der gewonnene probehaltig ſey, und die erforderliche Stärke habe III. 621.
— Abtreibung deſſelben, und worauf hierbei vorzüglich zu achten III. 622.
— wodurch man demſelben den in der Gegend beliebten Geſchmack geben könne III. 624.
— wie man denſelben auf eine unſchädliche Art probehaltig machen könne III. 625.
— wie demſelben der brandige Geſchmack zu benehmen III. 626.
— deſſen Niederlagsort, und beſten Aufbewahrungs-Gefäße III. 628.
Brandteweinbrennerey III. 527. Nöthige Ueberlegung vor deren Anlegung III. 527. Was für Waſſer dazu erforderlich III. 529. Wie deſſen Beſchaffenheit zu erforſchen, daſelbſt.
— gehört nicht ausſchließlich in die Städte IIb. 144.
Brandteweinfäſſer, gehören in eine Brennerey III. 560.
Brandteweins-Niederlage, was bei deren Anlegung zu beobachten III. 629.

Nöthige Geräthſchaften darin III. 630. Behandlung des Brandteweins darin III. 631. Wie man bei dem Verkaufe deſſelben daraus mit Vorſicht zu verfahren habe III. 633.
Brauen, dreierlei Arbeiten dabei III. 686.
Brauen ſelbſt, oder die Hauptarbeit beim Brauen III. 689.
Brauerey gehört nicht ausſchließlich in die Städte IIb. 144. f.
Brauhaus mit Zubehör, und deſſen zweckmäßige Anlage III. 662.
Nöthige Geräthſchaften darin III. 665.
Braumeiſter, deſſen Controllirung III. 697.
Braunbier III. 685.
Wovon, und wie ſolches zu brauen III. 701. Fermentation deſſelben, und deren verſchiedene Arten III. 702.
Braunbierbrauerey III. 701.
Brauofen III. 669.
Vorſichtige und zweckmäßige Anlegung deſſelben, daſelbſt u. f.
Braupfanne, kupferne III. 665.
Bräune, oder das wilde Feuer der Schweine I. 440.
Kennzeichen dieſer Krankheit I. 443. Urſachen derſelben, daſelbſt. Heilmittel derſelben I. 445. Vorbauungsmittel dagegen I. 444.
Brechen beim Brauen III. 688.
Brechen des Flachſes III. 473.
Brechmühlen III. 474.
Was davon zu halten III. 490.
Brauerey oder Brauhaus mit Zubehör III. 537.
— iſt am beſten ganz maſſiv zu erbauen, daſelbſt.
— genaue Beſchreibung einer wirklich exiſtirenden I. 565. u. f.
Bringzehndten III. 161.

Worauf bei deſſen Erhebung vorzüglich zu ſehen III. 182. u. f.
Bruckwieſen IIa. 16.
Bruſtwaſſerſucht, innerliche Krankheit der Schaafe I. 525.
deren Entſtehungs-Urſachen, daſelbſt. deren Kennzeichen I. 526. deren etwaige Heilmittel und Vorſichtsmaaßregeln dagegen I. 527.
Brücke, bewegliche IIa. 34.
deren Beſchreibung, daſelbſt.
Brümmiſchſeyn der Schweine, was das heiße I. 414.
Buchhaltung oder Buchführung, ökonomiſche I. 29.
Buchweizen, ein nützliches Gewächs IIa. 503.
Boden dazu IIa. 508. deſſen Eintheilung IIa. 506. Welche Art man bauen, und wieviel man ausſäen müſſe IIa. 508. 509. Zeit der Ausſaat IIa. 510.
— wilder auch Buchwinde, Vogelzunge genannt IIa. 507.
Budjadinger Hornvieh, iſt für magere Weiden nicht rathſam I. 380.
Bulle, ſ. Stier.
Bunde, ob dicke, oder dünne, beim Aufbringen des Getreides vorzuziehen III. 139. 144.
Beutfutter IIa. 588.
Buſch, Reppelbuſch III. 463.
Buſchhecken, ſ. Reeken.
als Wieſenbefriedigung IIb. 537.
Buttererde IIa. 110.
Butterſaat IIa. 388.
Büchſe, eiſerne, in den Achſen III. 39.
Bütten, oder Böttiche in der Brennerey III. 554.
Wieviel deren bei zwei Blaſen befindlich, daſelbſt. Das paſſendſte Holz dazu III. 555. Form derſelben III. 556.

Bütten, wie ſolche gehörig haltbar zu machen. daſelbſt.
— müſſen auf ein hölzernes Fußgeſtell geſetzt werden III. 557.

C.

Canäle IIa. 73.
Charakter der Bauern I. 66.
Chemie, nützlich dem Oekonomen I. 59.
— was ſolche iſt IIb. 400.
Nutzen derſelben, daſelbſt.
Cichorie IIa. 383.
— deren Nutzen IIb. 352.
— Boden zu deren Anbau, und wie ſolcher zu behandeln IIb. 354.
Fernere Behandlung des Cichorienackers und der jungen Pflanzen IIb. 360.
Cichorien-Fabriken, gehören nicht ausſchließlich in die Städte IIb. 144.
Cichorienſaamen, wie der angekaufte zu prüfen, und wie er zu erziehen IIb. 356.
— wann derſelbe zu ſäen, wieviel auf einen Morgen zu ſäen, und wie derſelbe auf dem Acker gehörig zu vertheilen IIb. 359.
Cichorienwurzeln, deren Einerndtung, Aufbewahrung und ökonomiſche Behandlung IIb. 361.
Cidereſſig III. 654.
Cidereſſig-Fabrik, wie ſolche anzulegen III. 655.

D.

Dach auf die Feimen III. 276.
— bewegliches III. 277.
Dammerde oder humus IIa. 107.

Dampfrohr oder Dunſtſchornſteine I. 167.
Darmgicht oder Kolik bei den Pferden I. 201.
— deren Kennzeichen, Urſachen und Heilung I. 202.
— Vorſichtsregeln nach Heilung derſelben I. 205.
— des Rindviehes oder Verſtopfung, innere Krankheit deſſelben I. 287.
— deren Urſache und Heilung I. 288. u. f.
Darmſtrenge der Pferde, ſ. Darmgicht.
Darrmalz III. 581. 678.
— zum Braunbier, wie ſolches auf der Darre zu behandeln III. 680.
Deichſel, wie ſie beſchaffen ſeyn müſſe III. 45.
Derulirung der Schläge IIb. 107.
Dick-Rüben IIa. 378.
Diehen, Dühen III. 301.
Diemen, ſ. Feimen.
Dispoſitionskunſt, ökonomiſche I. 28.
Diſteln, ein Unkraut IIb. 620.
— ſind, wenn ſie an den Aeckern ſtehen, nieder zu hauen IIb. 621.
Dohlen, ſind ſchädlich dem Ackerbau IIb. 585. deren Anzahl iſt zu vermindern, Mittel dazu, ebendaſelbſt.
Doppel-Furchen-Pflug IIa. 137.
Dotter oder Leindotter, keine Flachsart IIa. 388.
Dörren des Flachſes III. 486.
Dreck, weißer, als Kälberkrankheit, und Heilung derſelben I. 378.
Drehen der Schaafe, innerliche Krankheit derſelben I. 530. 614. f.
Verſchiedene Namen dieſer Krankheit I. 615. Von der Beſchaffenheit und den verſchiedenen Graden des Uebels, ſo wie von den dabei vorkommenden Erſcheinungen I. 617. Welche Lämmer gewöhnlich an der Drehſucht leiden I. 624. Zeit und Jahrszeit, wo die Lämmer von dieſem Uebel befallen werden I. 625. Prüfung der

biſher angenommenen Urſachen dieſer Krankheit, und Zweifel dagegen I. 628. u. f. Wahrſcheinliche entfernte und nähere Urſache dieſer Krankheit I. 634. Würdigung der vorgeſchlagenen Mittel zur Verhütung des Uebels I. 639. Ueber die verſuchten und angeprieſenen inneren Heilmittel dieſer Krankheit I. 642. Wie der Sitz der Krankheit zu entdecken, und woraus man beurtheilen könne, ob ſolche bei dem kranken Individuum zu heilen ſey, oder nicht I. 643. Operation dieſer Krankheit, Verfahrungsart dabei, und deren genaue Beſchreibung I. 648. u. f. Was von dem Saugetrokar zu halten ſey I. 652.

Dreigart, Driert IIa. 101.

Dreiſch, Driſch IIa. 97.

Dreiſche, ſ. Aenger.

Dreifelder-Wirthſchaft IIb. 34.
deren Entſtehen IIb. 27. deren Eintheilung in reine und gemiſchte IIb. 34.
— wie ſie von der Koppel- und Wechſelwirthſchaft verſchieden iſt IIb. 79.
— reine IIb. 35.
Wie man von derſelben zu einer beſſeren Wirthſchaft übergehen könne II b. 36. Eintheilung der Felder IIb. 47.
— gemiſchte IIb. 48.
Wie dabei zweckmäßig zu verfahren IIb. 51. Vorzüge derſelben, und wie man aus ſelbiger in eine Sechsfelder-Wirthſchaft mit Nutzen übergehen könne IIb. 54. Warnungen und nöthige Bemerkungen IIb. 58. Mittel, ſolche zu vervollkommnen IIb. 61. Für wem es zuträglich, bei der gemiſchten Dreifelder-Wirthſchaft zu bleiben IIb. 64.

Drillmaſchine IIa. 194.
deren Zweck, Nutzen und Anwendbarkeit IIa. 196. u. f.

Dröſchen III. 293.
Verſchiedene Arten deſſelben, daſelbſt. Durch Menſchenhände, mittelſt der Dröſchflegel III. 295. Nöthige Vorrichtungen und Betrachtungen dabei III. 298. u. f. Durch Herrndienſte, Tagelöhner oder Dienſtboten III. 302. Nach Stiegen oder Himpten III. 304.
— ob es beſſer ſey, ſolches in Tagelohn, oder Verding zu geben III. 311.
— ob das überſchnelle rathſam, und wann es beſonders nöthig ſey, auf das Reinausdröſchen zu achten III. 315.
— nach welcher Ordnung es geſchehen müſſe III. 317.
— dabei wird die Nachzählung der ausgedroſchenen Stiegen anempfohlen III. 320. u. f.
Dröſcher, ob es beſſer ſey, viele in eine Schürze, oder in mehrere kleine Schürze anzuſtellen III. 313.
Sind unter genauer Aufſicht zu halten III. 303. 307.
Dröſchflegel III. 289.
Müſſen in der Scheuer vorräthig ſeyn, daſelbſt.
Dröſchmaſchine III. 295.
Wann, und wo ſie anzuwenden III. 296.
Dröſchtenne III. 219.
Es iſt rathſamer, eine lange als mehrere kurze anzulegen, daſelbſt. Gründe dafür, ebendaſelbſt.
— wie ſie gehörig feſt anzulegen, und alte umzuarbeiten III. 222.
— lange, wie ſolcher Licht zu verſchaffen III. 227.
Druſe, eine Pferdekrankheit I. 197.
deren Kennzeichen und Heilung I. 198. u. f.
Duchſen (Duxen) oder Begipſen der Wieſen IIa. 37.
— des Klees IIa. 740.

Durchfall, Krankheit der Schaafe I. 534.
Deren Entſtehung und Curart, daſelbſt.

Dünnbier, wie ſolches zuzubereiten III. 693.

Dünger, Nutzen deſſelben IIa. 273.
Was er ſey IIa. 275. Wie er eingetheilt werde IIa. 280. Wie man ſich denſelben verſchaffen könne IIa. 280. f.

Dünger von verdorbenen Heu III. 89.
— natürlicher IIa. 276. 280.
— künſtlicher daſelbſt.
Wie man düngen müſſe IIa. 344. f.
— animaliſcher und vegetabiliſcher IIa. 281.
— deſſen Verwendung und Benutzung IIa. 333.
— Ueberſchlagung des vorräthigen auf dem Hofe IIa. 303.

Düngergrube IIa. 286.
wie ſolche zweckmäßig anzulegen und einzurichten, daſelbſt.

Dünger-Magazin im Felde, Anlegung und Nutzen deſſelben IIa. 336. u. f.

Dünger-Surrogate IIa. 319. f.

Dünger-Vehikel IIa. 281.
Was in dieſen würke IIa. 353. Deren Anwendung, und die dabei nöthigen Vorſichtsregeln IIa. 353.

Düngung der eingedammten Wieſen IIa. 37.
— der nicht zu überflutenden, oder zu berieſelnden Wieſen IIa. 84.

Duwock, Kandelwiſch, ein perennirendes Unkraut IIb. 616.
Mittel dagegen IIb. 617.

E.

Ebnungen der Wieſen, wie dieſe vorzunehmen IIa. 66. f.

Egge IIa. 127.
— deren Einrichtung und verſchiedene Arten IIa. 153.
— beſte Art, ſie zu beſpannen und zu regieren IIa. 154.
Eggen, wie ſolches zweckmäßig geſchehen ſolle IIa. 252.
Eigennutz, ein Hauptcharakter der Bauern I. 67.
Eimer, mehrere, welche alle eine beſtimmtes Maas halten müſſen, als Brennereygeräthe III. 562.
— zwei, als nöthige Braugeräthe III. 666.
— muß im Bierkeller einer Brauerei vorhanden ſeyn II. 667.
Einerndtung der Früchte III. 9.
Werkzeuge dazu III. 13. u. f. Handgriffe dabei III. 11. Nutzen, welchen der Oekonom aus der genauen Kenntniß derſelben zieht III. 10.
— der verſchiedenen Früchte III. 107. u. f.
— bei naſſen Jahren, wie dabei zu verfahren III. 137.
— der Schotentragenden, Oelhaltigen Früchte III. 426. f.
— der Möhren, Paſtinaken und Braachrüben IIa. 710.
— der Runkel- und Steckrüben IIa. 694.
Einfahren der Feldfrüchte III. 150. f.
Wie ſolches zu beſchleunigen und Zeit dabei zu ſparen III. 154. f.
Einkorn, Peterskorn IIa. 438.
Wo, und wann ſolches anzubauen IIa. 447.
Einmaiſchen des Schroots III. 589.
Einſacken des Korns III. 340.
Einſalzen des Heues III. 92.
Einſcheurung der Korn-, Halm- und Hülſenfrüchte III. 185.
Hinbanſung derſelben, daſelbſt. Welche Ue-

berlegung vor derſelben zu machen III. 239. Wo jede Art der Früchte und das ausgedroſchene Stroh am beſten hingebracht werde III. 241.
Einſcheurung, wie dabei überhaupt zweckmäßig zu verfahren, um ſolche gehörig zu befördern III. 246.
Eiſen-Oxid IIa. 106. u. IIb. 414.
Eiſenrahm IIa. 111.
Eiſenvitriol, oder das ſchwefelſauere Eiſen IIb. 453.
Ellern, ſind in Brüche zu pflanzen IIa. 18.
Emmer, Emmerkorn, Spielarten des Weizens IIa. 438.
Entenzucht I. 145.
Entwäſſerungskunſt, ökonomiſche IIb. 523.
Erbſen, ein gutes Schweinefutter I. 433. wann ſolche zu ſäen IIa. 424. Boden dazu IIa. 425.
— Wicke IIa. 560.
— Felderbſen IIa. 546. deren verſchiedene Arten, daſelbſt u. f. Boden dazu IIa. 549. Wann ſie zu ſäen IIa. 552. Wieviel davon in einen Morgen zu ſäen IIa. 553.
— Stroh, iſt brauchbar zu Häckſel I. 275.
Erdarten, deren Verſchiedenheit IIa. 105.
Erdäpfel IIa. 379.
Erdbohrer IIa. 29. f.
Erde mit Jauche geſchwängert, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 324.
Erdengerlinge IIb. 599.
Erdfloh, ein Feind der jungen Kohlpflanzen IIa. 645.
— ein Feind der Oelſaat IIb. 190.
— Mittel gegen den Erdfloh IIa. 647.
— iſt auch dem Ackerbau ſchädlich IIb. 603.
— Mittel dagegen IIb. 605.
Erndtekarn III. 44.

Erndteleitern III. 41.
deren verſchiedene Beſchaffenheit III. 43.
Erndtewagen III. 31.
Arten derſelben III. 32. Umſtändliche Beſchreibung der beſten Art derſelben III. 33.
Erndtewerkzeuge, deren Eintheilung und Beſchreibung III. 13.
Erſparung, vernünftige, der Erzeugniſſe III. 520.
Esparcette IIa. 25. IIa. 385.
deren Anbau und vorzüglicher Nutzen IIa. 762. Beſchaffenheit und Lage des Bodens für ſolche, daſelbſt u. f. Bereitung des Bodens zu deren Anbau IIa. 764. Wann ſolche zu ſäen, und wieviel Saamen davon in einen Morgen zu ſäen IIa. 766. Wartung derſelben bis zur erſten Erndte, und nachher IIa. 767. Saamenerzielung IIa. 771.
— Erndte und Benutzung derſelben in grünem und trockenem Zuſtande IIa. 771.
Eſſig, ſ. Biereſſig.
— concentrirter, deſſen Zubereitung III. 718.
Eſſigmutter III. 714. 716.
Eſſigſtube oder Eſſigkammer III. 715.
Wie ſolche einzurichten, daſelbſt.
Eulen, ſind als unſchädlich, nicht zu verfolgen IIb. 575.

F.

Fabrik- und Handlungswiſſenſchaft, ökonomiſche I. 28.
Falgen, was es heiße IIb. 63.
Farbepflanzen, und Warnung in Betreff derſelben IIb. 367.
Färberröthe, oder Krapp IIb. 365.
Faſanenzucht I. 144.

Faſſen des Biers III. 689. 695.
Faulfreſſen der Schaafe I. 525.
Fäulniß der vegetabiliſchen und animaliſchen Subſtanzen IIb. 483.
Unterſuchung derſelben, daſelbſt u. f. Folgerungen daraus IIb. 491. u. f.
Federviehzucht I. 144.
Feimen, gute, ſind erforderlich III. 259.
— ob ſolche nöthig, muß frühzeitig ein Ueberſchlag gemacht werden III. 260. Wie ſolcher zu machen III. 261.
— Auswahl und Bereitung des Platzes dazu III. 262.
— Geſtelle derſelben III. 264.
— deren Anlegung ohne Geſtell III. 266.
— ob die runden oder viereckigten die beſten ſind III. 267.
— wie eine runde zu banſen III. 268.
— wie eine viereckigte zu banſen III. 274.
— Decken derſelben III. 275.
— Sicherung derſelben III. 278.
— ob ſolche an die Scheuer oder an ein anderes Gebäude zu lehnen III. 279.
— ob deren erforderlicher Umfang für eine beſtimmte Anzahl von Getreide genau berechnet werden könne III. 280.
— ob man die Vögel und Mäuſe bei ſolchen ſehr zu fürchten habe III. 283.
Feldbau, Lehre davon I. 27.
Feldbefriedigungen, nöthige Aufſicht über ſolche IIb. 537. Gewöhnliche Arten derſelben, und welche davon die beſten IIb. 538.
Felder, geſchloſſene IIa. 103.
— offene, daſelbſt.
Felderbſen als Hülſenfrucht IIa. 382.
ſ. übrigens Erbſen.
Feldfrüchte, ob es rathſam ſey, ſolche im Ver=

dinge oder im Tagelohn abmähen zu laſſen III. 130.

Feldfrüchte, ob es rathſam ſey, ſolche, welche nach dem Mähen gleich aufgebunden werden ſollen, im Thau oder Regen mähen, und ſolche, wenn ſie bei heiterm Wetter gemähet werden, in Fröſchen lange liegen zu laſſen III. 132.

— aufgebundene, nöthige Unterſuchung derſelben, ob ſie zum Einfahren gehörig trocken, und Art der Unterſuchung III. 184. 243.

— aufgebanſete, deren Unterſuchung iſt höchſtnöthig III. 245.

— eingeſcheuerte, deren Zählen iſt nöthig III. 253.

— welche in die Schaafſtälle zu legen, und wie lange man ſolche darin liegen laſſen könne III. 257.

— Welche in Diemen zu legen am beſten geeignet ſind III. 262.

— ausgedroſchene, deren Reinigung, und was dabei zu beobachten III. 326.

Wie es geſchehen müſſe III. 335.

— die öhlhaltigen Saamen tragen IIa. 378.

Feldhüter, Vorſichtsregeln, ſie treu und wachſam zu machen I. 118. f.

Feldmark, Feldmarkung IIa. 98.

Feldpolizey I. 117. f.

Feldſcheiden IIa. 98.

Feldweiden IIa. 11.

Feldwieſen IIa. 12.

deren Behandlung IIa. 41.

Feldwinde IIa. 111.

Felgen am Rade III. 39.

Felgen des Winterfeldes ſ. Falgen.

Fell im Auge, äußere Krankheit der Kühe, deren Urſache und Heilung I. 354.

Fell, das weiße, Krankheit der Schaafe und Heilung derſelben I. 534.

Ferkel I. 404. f.
— wieviel eine gute Zuchtſau werfe und ernähren könne, daſelbſt.
— ob ſie zu einer anderen Saü gelegt, und von derſelben groß geſäugt werden können I. 405. 406.
— wie lange ſie ſäugen müſſen I. 407.
— ob die ſäugenden von dem Futter der Mutter freſſen dürfen, und wofür man ſie hüten müſſe I. 408.
— Krankheiten derſelben I. 408. 411.
— Behandlung der entwöhnten I. 409. f.
— rechte Zeit, ſie ſchneiden zu laſſen I. 412. paſſende Jahreszeit hierzu I. 416. Vorbereitung dazu I. 415.
— deren Behandlung nach dem Schnitte I. 415. 416.
Fettlöcher IIa. 15.
Feuerkrücke, als Brennereygeräth III. 562.
Feuersbrunſt, die deshalb nöthigen Vorkehrungen I. 94.
Fimmel beim Hanfe III. 451.
Fiſcherey oder Fiſch-Zucht I. 144. 145.
Fiſchgräten, als Dünger-Surrogat IIa. 320.
Flachegge IIa. 153.
Flachs, darf nicht am heißen Ofen gedörrt, und bei Lichte verarbeitet werden I. 94.
— Nutzen deſſelben IIb. 193.
— ob, und wo es zuträglich ſey, denſelben zum Verkaufe zu bauen IIb. 195.
— verſchiedene Arten deſſelben IIb. 214.
— wann der Früh-, Mittel- und Spät-Flachs zu ſäen IIb. 237.
— deſſen Behandlung nach dem Säen bis zur Erndte IIb. 238.
— Haupthinderniſſe des Gedeihens deſſelben, und Mittel dagegen IIb. 242.
— Kennzeichen der Zeitigung deſſelben III. 461.

Flachs, Rotten desſelben III. 454
— Zubereitung desſelben und die dazu nöthigen Werkzeuge III. 469.

Flachsarbeit, wieviel ein Tagelöhner oder ein Herrendienſtpflichtiger in einem Tage verrichten müſſe III. 495.

Flachsbau und Boden dazu IIb. 216.
Behandlung und Bearbeitung desſelben IIb. 218. f. Düngung des Bodens IIb. 221.

Flachsbreche III. 473.
Flachsſchwinge III. 474.
Flöze IIa. 209.
Flugzehndten, oder fliegender Zehndten III. 160.
Iſt vortheilhaft für den Zehndtgeber III. 161. Worauf ein guter Oekonom bei Erhebung desſelben zu ſehen habe III. 182.
Flugſand IIb. 423.
Flut-Wieſen IIa. 68.
deren Anlegung, daſelbſt.
Forken III 14.
Frösche III. 132.
Fruchtkrume IIb. 403.
Frühjahrsbewäſſerung der Wieſen IIa. 82.
Fuder Miſt, deſſen Cubik-Inhalt zu finden IIa. 306 f.
Futterkorb, als Brennereygeräthe III. 563.
Futterkräuter IIa. 378. 591.
— Nutzen derſelben IIa. 590.
Verſchiedene Arten derſelben IIa 714.
— vorſichtige Auswahl derſelben IIa. 725.
— Auswahl des Bodens für jede Art IIa. 729.
— Saamen, Vorſicht beim Ankauf und bei der Erziehung desſelben IIa. 731.
Futter, geſundes, muß dem Viehe in angemeſſener Menge, und zur gehörigen Zeit gegeben werden I. 161.

Futter, grünes, iſt den Arbeitspferden nicht zuträglich I. 185.
Futtermangel, deſſen üble Folgen III. 104. insbeſondere für die Schaafe I. 503. Mittel ihm abzuhelfen I. 502. Mißliche Mittel dagegen IIa. 778.
Fütterung des Rindviehes, ſ. Rindvieh.
— der Pferde, ſ. Pferde.
— der Schweine, ſ. Schweine.
— der Schaafe, ſ. Schaafe.

G.

Gabel, hölzerne, III. 27.
— eiſerne, oder Forken III. 27. deren Gebrauch III. 28.
Gallen, ein Fehler der Pferde I. 248. deren Eintheilung I. 249.
Gänſezucht I. 144.
Garben, deren Binden, Aufladen und Aufreichen III. 140.
— deren Aufreichen und Hinbanſen in der Scheuer III. 142.
— Verſchiedenheit der Aufbewahrung derſelben III. 145.
Garbenfutter, iſt für Pferde nicht anzurathen I. 180. f.
Garbenfütterung IIa. 583.
Gartenbau, ökonomiſcher IIb. 391. deſſen Eintheilung IIb. 392. Regeln zu deſſen vernünftigen Betreibung IIb. 393.
Gartenrechen III. 30.
Gaſſenkoth, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 322.
Geſten, ſ. Aenger.
Gehre, ſ. Gelänge.
Gelänge IIa. 101.

Geldzehnten III. 159.
Gemeinheiten, oder die Hut= und Weide=Gerechtigkeiten auf großen, gemeinſchaftlichen Aengern, ſind dem Ackerbau nachtheilig IIa. 785. 793.
Gemeinweiden IIa. 15.
— die nicht Koppelweiden ſind, wie ſolche zu verbeſſern IIa. 56. f.
Gemeinwieſen, Umwieſen, Reihewieſen IIa. 13.
Geodäſie, oder practiſche Feldmeſſekunſt, als nützliche Nebenwiſſenſchaft für den Oekonomen I. 57.
Geometrie, unentbehrlich dem Oekonomen I. 56.
Gerbemühlen, IIa. 447.
Gerbung des Speltes, wie ſolches ohne beſondere Gerbemühlen zu verrichten, daſelbſt.
Gerſte, als Halmfrucht IIa. 380.
— verſchiedene Arten derſelben, und deren Eintheilung IIa. 460 u. f.
— Boden dazu IIa. 464.
Wie ſolcher zu düngen IIa. 468. Wie oft ſolcher zu pflügen.
— wann ſolche zu ſäen IIa. 470. u. f.
wieviel davon auf einen Morgen zu ſäen IIa. 472.
— Kennzeichen der Reife derſelben III. 110.
— als Pferdefutter I. 184.
— als Maſtungsmittel für die Schweine I. 433.
— als Futter für die Ferken I. 409.
Geſchirr, Pferdegeſchirr I. 179.
Aufſicht darüber I. 239. Was in Anſehung der Reparaturen deſſelben auf den Riemer für Aufſicht zu halten I. 239 u. f.
Geſchwüre an den Lungen und der Leber der Schweine, deren Kennzeichen und Heilung I. 451.
Geſchwulſt am Zwölffinger=Darm, auch der Ro=

the (Rohe) genannt, innerliche Krankheit der Schaafe l. 525
Geſinde, Vorſichts=Maaßregeln bey Annahme deſſelben l. 128 u. f.
Geſpenſter, als Diebe der Kornböden und Mittel zu deren Verbannung lll. 349.
Geſtlechel lll. 668.
Geſttröge, eichene oder ſteinerne lll. 667.
Getreide, Behandlung deſſelben auf den Kornböden lll. 326 ff.
— das Auf= und Abmeſſen deſſelben muß mit der größten Vorſicht geſchehen lll. 372.
Getreidebette, ſ. Kornbette.
Getreideſichel, deren Beſchreibung nnd Gebrauch lll. 26. 27.
Gewächſe, ſaftige, untergepflügte, als Dünger=Surrogat lla. 320. 323.
Ginſt, haarigter lla. 112.
Gips, als Dünger=Vehikel lla. 38. 351.
über die Art ſeiner Anwendung lla. 369.
Gipſen, beym Klee lla. 740.
Glander, rother Kornwurm lll. 385.
Gnitten, oder Nieße des Rindviehs l. 355.
Gottes=Gnaden=Kraut, Mittel gegen das Blutharnen der Schaafe l. 533.
Graben, auf Wieſen lla. 28.
Graben, als Wieſenbefriedigung llb. 538.
Graben, warum ſie im Felde angelegt werden llb. 542.
Deren zweckmäßige Anlegung und Unterhaltung llb. 542. f. Verſchiedenheit derſelben, und deren Abdachung, daſelbſt.
Grannen, am Weizen lla. 436.
Gras, wie lange es wachſen müſſe lll. 61.
Behandlung des gemäheten lll. 69.
Grasbügel, an der Senſe lll. 23.
Grashaufen lll. 69.
Grasnarbe lla. 53.

Grasraupe IIb. 606.
Mittel dagegen IIb. 607.
Grasſenſe, Gebrauch derſelben III. 24.
Grasſichel, deren Beſchreibung und Gebrauch III. 26. 27.
Grind, bey dem Rindvieh und Heilung deſſelben I. 342.
— bey den Schweinen und deſſen Heilung I. 454.
— bey den Schaafen, oder Räude, deſſen Urſache, Entſtehung und Heilung I. 539. f.
Grindeltheil des Pfluges IIa. 137.
Grummt IIa. 14. Zeit zu deſſen Einerndtung IIa. 86.
— Wieſen IIa. 14.
Grünlands-Moor IIa. 19.
Grundfaß oder Handſchaupe, ein nöthiges Braugeräthe III. 666.

H.

Haarſchlächtigkeit, ſ. Hartſchlag.
Haarſeil, Heilmitttel bey dem Milzbrande des Rindviehes I. 293.
— Heilmittel bey der Bräune der Schweine I. 447.
— Heilmittel bey dem Koller der Pferde I. 233.
Habicht, iſt als unſchädlich, nicht zu verfolgen IIb. 575.
Hacke oder Karſt IIa. 126.
deren verſchiedene Arten IIa. 128.
Hackenpflug IIa. 127.
Häckſel, welches Stroh das beſte dazu ſey I. 186.
Wie guter Häckſel beſchaffen ſeyn müſſe I. 186. u. 187. Wie viel ein Tagelöhner in 8 Stunden Häckſel für Rindvieh ſchneiden könne I. 275.
Hafer, als Halmfrucht IIa. 380.

Hafer, wie viel Himten davon auf einen Morgen zu ſäen IIa. 486. Wann er zu ſäen IIa. 424. u. 484. Boden dazu IIa. 425. Kennzeichen der Reife deſſelben III. 111.
— das beſte Pferdefutter I. 124.
— verſchiedene Arten deſſelben IIa. 476. u. f.
— welche Art deſſelben man bauen ſolle IIa. 486.
Haferrüſſelkäfer, oder ſchwarzer Kornwurm III. 385.
Haferſtell III. 23.
Haferſtroh IIa. 476.
Haidekorn, Buchweizen, als uneigentliche Halmfrucht IIa. 381.
Haidekraut IIa. 112.
Haiden IIa. 11.
deren Eintheilung, daſelbſt.
Halmfrüchte IIa. 378.
Bau derſelben IIa. 432.
— deren Eintheilung IIa. 434.
— uneigentliche IIa. 490.
— Kennzeichen der Reife derſelben III. 108. u. f.
— Mittel, die durchnäßten wieder abzutrocknen III. 137.
Halmzehndten und deſſen Abtheilung III. 159.
Hammel, Nachgeburt der Kühe I. 374.
Verhaltungsregeln, wenn ſolche nicht gleich abgeht, daſelbſt u. 375.
Hamſter, ſind dem Ackerbau höchſt ſchädlich IIb. 560.
Ungemeine Vermehrung derſelben IIb. 561. Verordnung dagegen IIb. 562. Mittel, ſolche zu vermindern, ebendaſelbſt u. f. Durch Ausgraben, ebendaſelbſt. Wie dabei zu verfahren IIb. 563. f. Beſte Zeit des Ausgrabens IIb. 566. Durch die Schweine IIb. 568.

Durch Hunde II b. 565. 568. Durch Gift II b. 568. Durch Fallen II b. 569.
Hamſter, freſſen keine Mäuſe II b. 570.
— Gräber, ſind eigennützig und verſchonen deshalb die alten Hamſter II b. 567.
— Mittel ſie zu nöthigen, die Hamſter beim Ausgraben zu tödten II b. 567.
Handbeil, muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 667.
Handelskräuter II a. 378.
Was darunter verſtanden wird II a. 385.
— deren Bau, und die darüber anzuſtellende Ueberlegung II b. 166. f.
— Beſondere Erwägung hierbei II b. 168. f.
— Erndtung und fernere Behandlung derſelben III. 425.
Hanf, als Pflanze, welche öhlhaltigen Saamen trägt II a. 388.
— Nutzen deſſelben II b. 193. Boden dazu und deſſen Zubereitung II b. 198. f. Womit dieſer Boden am beſten zu düngen II b. 200. Verſchiedene Arten des Hanfes, daſelbſt. Wann, wie und wieviel davon auf einen Morgen zu ſäen II b. 202. In wiefern und wo es rathſam ſey, den Hanf mehrere Jahre hinter einander auf dem nämlichen Acker zu bauen II b. 207. Behandlung des Hanfes nach der Ausſäung bis zur Erndte II b. 208. f. Einerndtung deſſelben II b. 210. 212. Verſchiedene Arten der Einerndtung deſſelben III. 450. Wie die Reife deſſelben erkannt werde III. 452.
— verſchiedene Arten, denſelben zu rotten III. 454. deſſen fernere Behandlung bis zum Klopfen III. 456.
— Klopfen und Brechen deſſelben III. 457.
Hanfbrache III. 457.
Hänfſaamen, Abdröſchen und Benutzung deſſelben III. 453.

Hanfſaamen, woran der gute zu erkennen, und ob es rathſam ſey, ihn ſelbſt zu erziehen, und wie man ſolchen erziehen ſolle II b. 284. ff.
Harken, hölzerne (Rechen) III. 29.
deren verſchiedene Arten, daſelbſt. Deren Beſchreibung III. 30.
— mit hölzernen Zinken, als Scheuerngeräthe III. 290.
Hartſchlag, eine Pferdekrankheit I. 234.
deſſen Kennzeichen I. 234. 35. Mittel, um ſelbigen zu mildern I. 236.
Haufen ſ. Grashaufen.
Haumaus IIb. 559.
deren hauptſächlicher Aufenthalt, ebendaſelbſt. Verſchiedene Arten, ſolche zu vertligen IIb. 559.
Hauptmängel der Pferde, und Kennzeichen derſelben I. 219. f.
Hauptſäule, Griechſäule, auch Grieß-Griff am Pfluge IIa. 141.
Hauptſchwengel am Pfluge IIa. 136.
Haushaltserzeugniſſe, welche zu Erzielung des Brandteweins tauglich III. 575.
Haushalts-Polizey I. 90.
deren Eintheilung in allgemeine und beſondere, daſelbſt.
Haushalts-Polizey-Wiſſenſchaft I. 88.
Hecheln III. 494.
Heede, Vorrath davon muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 667.
Heerdt in der Brennerey, und deſſen Einrichtung III. 546.
— unter der Braupfanne, wie ſolcher anzulegen III. 669.
— Roſt darunter, daſelbſt.
Heerſtraßen, ſchlechte, ſind nachtheilig dem Ackerbau II a. 785. 802.
Heinde, Unterſuchung des Vortheils oder Scha-

dens bei dem daſelbſt von Petri 1802 bis 1803 gehaltenen Hornviehſtapel I. 383. u. f.

Heinde, Unterſuchung des Vortheils oder Schadens bei der daſelbſt von Petri 1802 bis 1803 gehaltenen Schweinezucht I. 457. f.

Hefen, künſtliche, deſſen Zubereitung III. 599.
— deren Benutzung und Aufbewahrung III. 704. und deren verſchiedene Arten, daſelbſt.
— ſchwarze III. 705.

Helm an der Blaſe III. 545.
— deſſen Eintheilung in Tinkhelm und Kolbenhelm, daſelbſt; welche Art vorzuziehen, daſelbſt.

Herbſtwäſſerung der Wieſen IIa. 81.

Heu, Vorheu IIa. 14.
— Prüfung deſſelben, ob es zum Einfahren hinlänglich trocken ſey III. 73. beſtes Erprobungsmittel hierüber III. 74.
— Vorſicht beim Abfahren deſſelben III. 76. Desgleichen beim Aufladen III. 77. Auswahl und Abſonderung deſſelben gleich bei dem Einfahren für die verſchiedenen Vieharten III. 80. u. f. Wo jede Art des Heues hinzubanſen ſey, und wie man es gegen Einſaugung der Ausdünſtung des Viehes ſichern könne III. 82. Vorſicht dabei III. 83. Ob das Heu aufgeladen, eine Nacht unter freiem Himmel ſtehen bleiben dürfe III. 85. Vorſicht bei Erndtung deſſelben bei naſſer und ungünſtiger Witterung III. 86. Ob es rathſam ſey, trocknes Stroh ſchichtweiſe zwiſchen naſſes Heu zu legen III. 89., oder Sandſteine III. 91., oder Salz einzuſtreuen III. 92.
— deſſen Unterſuchung von Zeit zu Zeit III. 94.
— Berechnung des gewonnenen III. 95. 101. f.
— Salzen deſſelben III. 96. nachheriger Gebrauch des geſalzenen Heues III. 99.

Heu, Ueberſparung deſſelben von einem Jahre auf das andere iſt rathſam III. 99.
— als Pferdefutter I. 179.
— Gebrauch des verdorbenen zum Miſte III. 89.
— Gewinnung III. 60. u. f. Einerndtung deſſelben III. 76. Aufbewahrung deſſelben III. 82. u. f.
Heubaum III. 77.
Heufeimen, Anlegung derſelben III. 92.
Heuharken III. 29.
Heuhaufen III. 70.
Zuſammenbringung derſelben III. 71.
Heuſchober ſ. Heufeimen.
Heuwage III. 95.
Heuwieſen IIa. 16.
Himptendröſcher III. 304. f.
Sind unter genauer Aufſicht zu halten III. 306.
Hinderniſſe des Ackerbaues IIa. 784.
Hinterarme am Wagen III. 40.
Hinterwagen III. 33.
Hirſe, als uneigentliche Halmfrucht IIa. 381.
deren verſchiedene Arten IIa. 513.
Holländerey IIb. 94.
Holzerde, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 330.
Holzleitern III. 43.
Holzwagen III. 43.
Holzweiden IIa. 11.
Honiggras dient zur Verbeſſerung natürlicher und zur Anlegung künſtlicher Wieſen IIa. 774.
Honigthau IIb. 295.
Hopfen IIb. 268.
Unterſcheidung deſſelben IIb. 269. u. f. Deſſen Fortpflanzung durch Fechſer IIb. 269. Auskeimen deſſelben, worauf hierbei zu ſehen IIb. 289.
— Kenntniß der Reife deſſelben III. 506.

Hopfen, Einerndtung und Aufbewahrung deſſelben lll. 507. u. f.

Hopfenbau, Auswahl des Bodens und Platzes dazu llb. 273.

Hopfenberg, wie lange man ſolchen nutzen könne, und ob es gut ſey, ihn immer an einem Platze zu laſſen llb. 300.

Hopfen-Dolden lll. 511.

Hopfeneule llb. 289.

Hopfenkammer lll. 512.

Hopfen-Kaſten lll. 513.

Hopfenklee, als ein frühes Futterkraut lla. 716. 774.

dient zur Verbeſſerung natürlicher und Anlegung künſtlicher Wieſen.

Hopfenranken lll. 507.

deren Benutzung lll. 515.

Hopfenſtangen lll. 507.

deren Aufbewahrung lll. 516.

Hopfenſtichel llb. 281.

Hopfenſtöcke, alte, wie oft ſolche zu düngen llb. 292.

— deren Unfälle und Krankheiten llb. 294.

Mittel dagegen llb. 296.

Hornabſtoßen und Verhaltung dabei l. 347.

Hornkluft, Fehler der Pferde l. 249.

Hornſpäne, als Dünger-Surrogat ll. 320. 330.

Hornvieh, ſ. Rindvieh.

Hornviehſtapel, Berechnung des Vortheils oder Schadens deſſelben für den Oekonomen l. 383. f.

Hörner, ob man den Hörnern des Rindviehes die Spitzen nehmen ſolle l. 358.

Hufe Acker lla. 100. 103.

Huflattig lla. 112.

Hühnerzucht l. 144.

Hülſenfrüchte, wovon ſie ihren Namen haben IIa. 516.
Zu welchen Zwecken ſolche gebauet werden IIa. 517. Wie der Acker zu ſelbigen zu düngen IIa. 521. Wie und wann man dazu pflügen müſſe IIa. 525. f. Wie und wann ſolche zu ſäen IIa. 527. Das Beduchſen oder das Begypſen iſt ihnen ungemein zuträglich IIa. 576. Wie viel von jeder Art derſelben in einen Morgen zu ſäen IIa. 530. Ob es rathſam, davon ein Gemenge verſchiedener Art auszuſäen, und welche ſich am beſten bei einander paſſen IIa. 532. f.
— Kenntniß ihrer Reife III. 108. u. f.
— warum man ſie nicht völlig reif werden laſſe III. 112.
— verſchiedene Arten ſie abzubringen III. 115. Welche Art des Abbringens für jede Fruchtart vorzuziehen III. 120. Müſſen in Fröſchen liegen III. 123.
— Mittel, die durchnäßten abzutrocknen, und wie man ſich beſonders in naſſen Jahren bei deren Einerndtung benehmen ſolle III. 137.
Hunde, müſſen zum Hamſterfangen abgerichtet werden IIb. 565.
Hungerharke III. 30.
Hungerquellen auf Wieſen, wie dieſe wegzubringen und zu nutzen ſind IIa. 42.
Hungerquellen-Waſſer, wie ſolches von den Aeckern wegzuſchaffen oder abzuhalten IIb. 532.
Hut- und Trift-Gerechtigkeit in den Feldern iſt dem Ackerbau nachtheilig IIa. 785. 792.

J.

Jagd, für einen Oekonomen nicht vortheilhaft I. 147.

Jammer, fallende Sucht, innerliche Krankheit der Schaafe I. 528.
— Wahrſcheinliche Urſachen dieſer Krankheit I. 529. Kennzeichen derſelben, und Mittel dagegen, daſelbſt.
Jauche, ſ. Miſtjauche.
Jltiß, deſſen Nützlichkeit und Schädlichkeit II b. 573.

K.

Kabbus oder rothen Kopfkohl zu pflanzen II a. 638.
Kalb, ob es rathſam ſey, ſolches an der Mutter ſaugen zu laſſen I. 375. f.
— wie lange man es ſaugen laſſen ſolle I. 377. Vorſichtsregeln bei deſſen Entwöhnung I. 378.
Kalben, Vorſichtsregeln dabei I. 368. f.
Kälber, Krankheiten derſelben, weißer Dreck und Teig-Maal und deren Heilung I. 378. 79.
Kalk, als Dünger-Vehikel II a. 39. 351. ſolchen bei Verbeſſerung des Bodens mit Nutzen anzuwenden II a. 356. f.
— als Mittel gegen das Blähen des Rindviehs I. 329.
— deſſen Zubereitung I. 329. 30.
Kalkerde II b. 405.
Kalkſalpeter II b. 455.
Kamm-Egge II a. 156.
Kämme III. 64.
— bei den Stoppeln der Feldfrüchte III. 128.
Karrn III. 31. 44.
Kartoffel II a. 379.
Kartoffelbau, und was dabei zu beobachten II a. 592.
Zubereitung des Bodens dazu II a. 602. Düngung deſſelben II a. 604.
Kartoffeln, verſchiedene Arten derſelben II a. 594.

Kartoffeln, wo die bekannten Arten am beſten zu pflanzen ſind IIa. 599 ff. Welche Art man zur Viehfütterung zu bauen IIa. 602.
— über die verſchiedenen Arten der Fortpflanzung derſelben, und welche davon für den Oeconomen die zuträglichſte ſey IIa. 607. f.
Ankaufung fremder, oder in anders gearteten Boden gewachſener Saatkartoffeln IIa. 609. Verſchiedenes Verfahren bei der Pflanzung, welches das zweckmäßigſte, und welche Vorſicht dabei anzuwenden ſey IIa. 611.
— zum Pflanzen, ihre Auswahl und gehörige Aufbewahrung IIa. 619. u. f.
Zerſchnittene Kartoffeln zu pflanzen, wird widerrathen IIa. 622. Wann man ſie pflanzen ſolle, und wie viel auf einen Morgen zu pflanzen IIa. 624. Woran man deren Reife erkennt IIa. 629. u. f.
— ob es rathſam ſey, ſolche zum Verkaufe zu bauen, oder Land zum Kartoffelbau auszuthun IIa. 632. Ob es rathſam ſey, zwiſchen den Kartoffeln eine andere über ſich wachſende Frucht zu bauen IIa. 634. f.
— als Futter für das Rindvieh I. 281.
werden als Schweinefutter nicht empfohlen I. 431.
— deren Einerndtung III. 413.
Zeit dazu III. 414. Verſchiedene Arten der Einerndtung III. 415.
— deren vorſichtige Aufbewahrung III. 417.
— deren mannichfaltige Benutzung III. 420.
— erfrorene und wieder aufgethauete, ob ſolche noch als Viehfutter zu benutzen III. 421.
— deren Zubereitung, um Brandtewein daraus zu brennen III. 603.
Kartoffelbrei, Einmaiſchen deſſelben III. 604.
— wie deſſen Verſetzung mit dem Schroote zu erwirken III. 606.

Kartoffelmaiſche, Stellen derſelben III. 609.
Kartoffelhacke, eine Art Pflug, deſſen Beſchreibung, Nutzen und Anwendbarkeit II a. 171. 261.
Kartoffelkraut, das grüne, abzuſchneiden, umzudrehen, oder zu zerknicken, iſt ſchädlich II a. 630.
Kappe am Linz III. 39.
Kaſtriren der Schweine, ſ. Schweine.
Katzen, wie ſie zu den Scheuren zu locken und dahin zu gewöhnen III. 235.
— Mauſen nicht aus Hunger III. 395. Sind auf die Kornböden zuzulaſſen, aber nicht einzuſperren III. 396.
Keilwalze II a. 158. 161.
Keimeleyen der Schäfer und Mittel dagegen I. 556. f.
Kempe, ſ. Zuchtkempe.
Kennzeichen der Hauptmängel der Pferde I. 220. f.
Kichern, als Hülſenfrucht II a. 382. wann ſie zu ſäen II a. 424. Deren verſchiedene Arten II a. 573. u. f. Wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II a. 531. u. f.
Kieſelerde II b. 411.
Klai, Klaiboden II a. 106.
Klauen des Rindviehes, Abbrechung oder Verletzung der Spitzen daran, und wie dieſer Schaden zu behandeln I. 347.
Klauenſeuche des Hornviehes, deren Kennzeichen und Kur I. 347. u. f.
Klee, nöthige Vorſicht, wenn er dem Rindvieh gefüttert werden ſoll I. 277. f.
— ein gutes Futterkraut II a. 384. deſſen verſchiedene Arten, daſelbſt. Wann derſelbe zu ſäen II a. 425.
— Spaniſcher, Sternklee, der Anbau deſſelben iſt vorzüglich zu empfehlen II a. 734.

Klee, wie er am beſten zu ſäen, und wie viel Saamen davon auf einen Morgen zu ſäen II a. 735.
— Ob es zuträglich, den zur Kleeſaat beſtimmten Acker mit halben Dünger zu verſehen II a. 737.
— deſſen Behandlung, wenn er unter die Sommerfrüchte geſäet worden II a. 738.
— Benutzung deſſelben im zweiten Jahre II a. 743.
Zur grünen Fütterung, daſelbſt. Zur trocknen Fütterung, daſelbſt. Wie beim Trocknen des Klees zu verfahren II a. 745. Als Dünger, daſelbſt u. 748. Zur Saamenerzielung, daſelbſt.
Kleeſaamen, guter, wie ſolcher zu gewinnen und aufzubewahren ſey II a. 748. f.
Klippſchwengel III. 35.
Kliſtir, gewöhnliches Heilmittel bei der Darmgicht der Pferde I. 203.
Kloben-Flachs III. 494.
Klopfen des Flachſes III. 475.
Klopfſenſen III. 26.
Klopfzeug III. 26.
Kluhn-Flachs III. 495.
Klümper II a. 159.
Klumphammer II a. 127. 161.
Knocke-Flachs III. 494.
Knollrüben und deren verſchiedene Arten II a. 383.
Knöterich oder Spörgel II a. 385.
Knoten, ſ. Flachs.
Knoten-Kaff iſt als Futter für das Rindvieh nicht zu empfehlen III. 466.
Kochſalz II b. 451.
Köder für die Ratten III. 393.
Kohl II a. 378.
und deſſen verſchiedene Arten II a. 637.
— Erzielung guten Kohlſaamens II a. 639. Wo

und wie gute Kohlpflanzen zu erziehen, und wie man dieſe behandeln müſſe II a. 642. Hauptfeinde der Pflanzen, und Vorkehrungen dagegen II a. 645. Zubereitung und Auswahl des zum Kohlbau beſtimmten Landes II a. 648. f. Was für Dünger dazu nöthig II a. 649. Wie der Acker dazu gepflügt werden müſſe, daſelbſt. Aufnehmen und Verſetzen der Pflanzen II a. 650. f. Angießen derſelben II a. 656. Verſchiedene Art des Pflanzens II. a. 656. f. Ob es beſſer, den Kohl im Verbande, oder in Reihen zu verpflanzen II a. 657. f. Behacken des Kohls, daſelbſt. Wie dabei zu verfahren, wenn dieſes mit der Pferdehacke geſchieht, daſelbſt. Wie oft und zu welcher Zeit das Behacken geſchehen müſſe II a. 658. Mittel gegen die Raupen II a. 659. Abblättern des Kohls II a. 659.

Kohl, Einerdtung und Aufbewahrung deſſelben II a. 660. f.

— Einſäuren deſſelben II a. 662. f.

— wie viel zu bauen, und ob es rathſam, ihn zum Verkaufe zu bauen II a. 667.

— brauner, ob es rathſam, dieſen bei großen Oekonomien als Viehfutter zu bauen II a. 670.

Kohlblätter, als Futter für das Rindvieh II a. 661. I. 279.

Einſauren derſelben II a. 263. Einmachen derſelben I. 282.

Kohlen, deren vorſichtige Aufbewahrung I. 94.

Kohlland, deſſen Ertrag II a. 668.

Kohlpflanzen II a. 642.

Kohlrabi über der Erde II a. 669.

— unter der Erde II a. 378.

Kohlrüben II a. 676.

Kohlſaamen, Erziehung deſſelben II a. 664.

Kohlſchneider I. 283.

Kolik der Pferde I. 201.

Kolik, Kennzeichen und Heilung derſelben I. 202. f.
— des Rindviehs I. 287.
— deren Urſachen, Kennzeichen und Heilung ſind angegeben I. 291.

Koller der Pferde und deſſen Eintheilung I. 223. Kennzeichen deſſelben I. 224. u. f. Mittel dagegen I. 233.

Kolter am Pfluge IIa. 139.

Kompoſt, Düngungsmittel der Wieſen IIa. 84. deſſen Zubereitung und Nutzen IIa. 301.

Kopfkohl, beſondere Art, den zum Saamen beſtimmten durchzuwintern III. 410.

Koppel, was ſolche ſey IIb. 81.

Koppelhuden IIa. 15.

Koppelwirthſchaft IIb. 81.
worin dieſe von der Schlagwirthſchaft unterſchieden, und worin beide einander gleich, daſelbſt.
— was bei deren Einführung zu thun IIb. 83. Ueberlegungen, welche nach genauer Vermeſſung und vorſichtiger Bonitirung des Bodens anzuſtellen IIb. 85. Nebenkoppel IIb. 99. Es iſt nicht rathſam, ſolche bei einzelnen Dorfſchaften einzuführen IIb. 102. Wo ſolche mit Vortheil einzuführen IIb. 103.

Korn, wie mit mehrläufigen beim Mähen zu verfahren ſey III. 114.

Kornankauf zur Brennerey, nöthige Vorſicht dabei III. 576.

Kornarten, taugliche, zum Brandteweinbrennen III. 575.

Kornbette, wie ſie anzulegen ſind III. 364. Ueberſchlag des Inhalts derſelben III. 367. Ebenung und Zeichnung derſelben nach dem jedesmaligen Auf- und Abmeſſen, und Nutzen hiervon III. 365.

Kornbock, oder rothe Kornwurm III. 385.

Kornböden, zweckmäßige Anlegung derſelben III. 345.
— Nöthige Geräthſchaften darauf III. 357. Reinigung derſelben, und öftere Unterſuchung deren Dichtheit III. 359.
Kornböden=Aufſeher, Mittel, ſolche gehörig achtſam zu machen III. 398.
Kornböden=Polizey I. 116. f.
Kornfege ſ. Kornweiſe.
Kornfeinde und deren verſchiedene Arten III. 384.
Mittel, ſelbige abzuhalten III. 386. Ob es Vertilgungsmittel derſelben gebe, und welche die zweckmäßigſten und anwendbarſten ſind III. 388. u. f.
Kornreuter III. 385.
Kornſäcke, leere, wo ſolche aufzubewahren III. 357.
Kornſchaube, Kornſchiebe, ein Scheuergeräthe III. 290.
Kornſperre, wie ein guter Oekonom, wenn ſolche zu erwarten, ſich zu verhalten III. 524.
Kornweiſe, Kornfege oder Staubmühle, ein Scheurengeräthe III. 292.
Kornwurm, weiße III. 384.
— ſchwarze 385.
— rothe, daſelbſt.
Krähe, iſt als unſchädlich nicht zu verfolgen II b. 575.
Krankheiten der Pferde, ſ. Pferde.
— der Kälber, ſ. Kälber.
— der Schaafe, ſ. Schaafe.
— der Schweine, ſ. Schweine.
Krätze bei dem Rindvieh, ſ. Grind.
— bei den Schweinen, ſ. Grind.
Krapp II b. 365.
Deſſen verſchiedene Arten, daſelbſt. Boden dazu und deſſen Zubereitung II b. 367.

Krapppflanzung, deren Anlegung und Behandlung IIb. 370.
Krappwurzeln, eingeerndtete, deren Behandlung, bis ſie Kaufmannsgut werden, und deren Auswahl IIb. 376.
Kreideboden IIa. 107.
Krimpmaaß III. 404.
Wenn, und unter welchen Umſtänden ſolche zu geſtatten. III. 405. Wie ſolche zu berechnen III. 406.
Krippen, und welche die beſten ſind I. 169. u. f.
Krötenbinſe, wird von den Schaafmeiſtern für die Urſache des Faulfreſſens der Schaafe gehalten I. 498.
Krummſtroh, als Futter für die Kühe I. 276.
Kühlbottig III. 668.
Kühlfäſſer in der Brennerey, und Gruften dabei III. 538.
Kühlſchiff III. 665. 66.
Kuh, Regeln, welche bei Anſchaffung derſelben zu beobachten I. 360.
— Regeln, deren Alter zu erforſchen I. 361.
— Eigenſchaften einer guten Zuchtkuh I. 364. 65.
— wie lange ſie zur Zucht brauchbar I. 365. 66.
— die beſte Zeit, ſelbige beſpringen zu laſſen I. 366. 67.
— wie lange ſie trägt I. 369.
— wie man gute Kühe erhalten könne I. 359.
Kuhblume, ein Unkraut IIb. 620.
Kuhſtall, Einrichtung deſſelben I. 268. f.
Beſorgung des Oekonomen darin I. 110. u. f.
Worauf der Oekonom in ſelbigem zu achten I. 286.
Kümmel, ein Handelskraut IIb. 248.
Boden dazu, deſſen angemeſſene Zubereitung und Düngung IIb. 249.
— wann und wie ſolcher zu ſäen, und wie viel davon auf einen Morgen einzuſtreuen IIb. 250.

Kümmel, Kennzeichen, deſſen Reife und Einerndtung deſſelben III. 498.
— deſſen Ausklopfen, Reinigen und Aufbewahrung III. 499.
Kümmelſaamen, nöthige Vorſicht bei deſſen Auswahl IIb. 251.
— Behandlung deſſelben nach dem Aufgehen der Pflanzen IIb. 252.
— Behandlung deſſelben nach der erſten Erndte IIb. 253.
Kunſtwaid IIb. 346.
Kurwei, Krankheit des Rindviehes I. 348.
Mittel dagegen, daſelbſt.

L.

Lade beim Dröſchen III. 302.
Lagerbier III. 707.
Welche Bierart dazu am paßlichſten, daſelbſt.
Lamm, ſ. Schaafe.
Lampe, muß in der Brauerey ſeyn III. 666.
Landhaushaltung III. 525.
Langſtiegen III. 145.
Langwagen III. 40.
Laternen, müſſen in den Oekonomien gehörigen Orts aufgehängt, und dürfen daſelbſt nicht offen gebraucht werden I. 92.
Laub, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 24.
Lauge, zur Reinigung der Bütten, wie ſolche zu bereiten III. 589.
Lähmung der Pferde I. 206. f.
Im Lendenmuskel I. 207. Im Feſſelgelenke I. 209. Im Fuße oder Hufe I. 210.
Läuſe bei dem Rindvieh und Mittel dagegen I. 355. f.
Läuter, Lutter III. 541.

Läuter, ſtärkerer, wie von dieſem und halben Weine Brandtewein zu machen III. 620.
Läuterblaſe in der Brennerey III. 538.
Läutertonnen, oder Vorlagen III. 558.
Leede, Laide, Leite IIa. 97.
Leberkrankheit des Rindviehes und Mittel dagegen I. 339 ff.
Legden ſ. Reine.
Leggen ſ. Reine.
Lehm, Lehmen IIa. 106.
— ſandigter, daſelbſt.
Lehmwände aus abgeriſſenen Gebäuden, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 324.
Leier am Pfluge, Schriek auch Pflugwette IIa. 136.
Lein- oder Oel-Kuchen, als Winterfutter fürs Rindvieh I. 275.
Leinſaamen oder Flachs IIa. 388.
— ob dazu friſch zu düngen, und was für Dünger dazu zu wählen ſey IIb. 220.
— Iſt vorſichtig auszuwählen IIb. 224. Kennzeichen des guten, deſſen gehörige Prüfung und nöthige Vorſicht beim Ankaufe IIb. 225. Ob es rathſam, ſolchen ſelbſt anzuziehen IIb. 232 ff. Wie er zu ſäen IIb. 234. Wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen IIb. 235.
Leiter, lange, auf der Scheuer III. 288.
Leiterbaum III. 40.
Letten IIb. 418.
Licht, damit darf niemand auf dem Hofe, in den Ställen, Scheuern und auf den Böden frei herumgehen I. 93. 237.
Licht-Material, Vorſicht beim Zutheilen, und Verhütung des Mißbrauchs deſſelben I. 237.
Linimentum volatile (flüchtige Kampferſalbe), deren Zubereitung I. 208.
Linſen, als Hülſenfrucht IIa. 382.
wenn ſolche zu ſäen IIa. 424.

Linſen, deren verſchiedene Arten II a. 569.
Die größere Pfenniglinſe, Franzöſiſche Linſe, daſelbſt.
Die kleinere Linſe II a. 570. Boden dazu II a. 570. Wie ſolcher zu pflügen, daſelbſt. Wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II a. 532.
Linz, eiſerne III. 39.
Löffel am Siget III. 16.
Lohe, rothe, eine ſehr gefährliche Krankheit der reifenden Anispflanze II b. 264.
— Krankheit des Hopfens II b. 294.
Lucerne, Vorſicht bei deren Anbau II a. 753.
Ob der Bau derſelben zu empfehlen, und wo? II a. 755. Boden dazu II a. 753. Verfahren bei Anlegung und Beſaamung eines Lucernen-Kamps II a. 756. Weitere Behandlung derſelben II a. 758. Benutzung derſelben II a. 759. Einſammeln des Saamens und Vorſicht dabei II a. 761.
— Schwediſche, und Hopfen-Lucerne II a. 760.
— Anbau derſelben auf Wieſen II a. 45.
— Uebel, daß ſolche im heißen Sommer, wenn ſie zum zweitenmale gehauen iſt, zuweilen trift, und Mittel dagegen II a. 760.
Luftdünger II a. 332.
Luftmalz zum Brandteweinbrennen III. 578.
— zur Brauerey III. 676.
— gewöhnliche Kornart dazu III. 578. deſſen Zubereitung III. 578 ff. und 676.
Luftröhre, wo ſolche anzulegen III. 532.
Lungen und Lebern, geſchwürige, bei den Schweinen I. 451 ff.
Kennzeichen dieſer Krankheit, daſelbſt. Mittel dagegen I. 452.
Lutiren, vorſichtiges, oder Verkleben des Helms an der Blaſe III. 613. Was dazu zu nehmen, daſelbſt.

M.

Maaßhaken am Siget III. 17
Maaßſtab, als Brennereygeräthe, muß am Kühlfaſſe hängen III. 560.
Mahl= oder Quell=Sand IIb. 423.
Mais, eine höchſt nutzbare uneigentliche Halmfrucht IIa. 490.
— deſſen verſchiedene Arten IIa. 492. Wo er am beſten zu bauen IIa. 493. Welche Art beſonders in den nördlichen Gegenden zu bauen ſey IIa. 498. Wie viel in einen Morgen zu ſäen, und wie man die Pflanzen bis zur Erndte behandeln ſolle IIa. 500.
— gemeiner IIa. 492.
— großer, daſelbſt.
— weißer IIa. 493.
— Chiliſcher, daſelbſt.
Maiskörner, Mittel, ſolche aus den Kolben zu bringen IIa. 499.
Maiſche, Meeſche III. 541.
Abbrennen derſelben III. 596.
— Stellen, Anſtellen derſelben III. 599.
Deren Behandlung bis zum wirklichen Uebertreiben III. 612.
Maiſch= oder Möſch=Hölzer, als Brennerey=Geräthſchaften III. 561.
Malz, und deſſen verſchiedene Arten III. 578.
Das Getraide dazu iſt vorſichtig auszuwählen III. 674.
— deſſen Behandlung, ehe es zum Schroten auf die Mühle gebracht wird III. 681.
— Schroten deſſelben, und nöthige Vorſicht dabei III. 683.
Malzboden III. 672.
Malzdarre III. 581. 678.
Anlegung derſelben III. 582. 679.

Malzmachen III. 578. 673.
Beſte Jahreszeit dazu III. 677.
Malzſtein, ein nöthiges Braugeräthe III. 665.
Malztenne III. 671.
Mangoldarten IIa. 378.
Mannagras, dient zur Verbeſſerung der natürlichen Wieſen, und wird zur Anlegung künſtlicher Wieſen empfohlen IIa. 774.
Marder, deren Nützlichkeit und Schädlichkeit, und verſchiedene Arten IIb. 571.
Marſchen IIa. 10.
Maſtſtall bei einer Brennerey, und deſſen Anlegung III. 538 ff.
— Vorkehrungen und Vorrichtungen darin III. 571.
Maſtung der Schweine ſ. Schweine.
Maſtvieh, welche Art deſſelben den höchſten baren Geldgewinn bringt III. 635.
Mathematik, dem guten Oekonomen unentbehrlich I. 55.
Mauke, bei ihrer Entſtehung auch Struppe genannt, Hautkrankheit der Pferde I. 217.
Bei alten Pferden unheilbar I. 218.
Bei jungen Pferden zu curiren, Mittel dagegen, daſelbſt.
Maulſeuche, äußere Krankheit des Rindviehes, und deren Heilung I. 350 ff.
Maulwurf, welchen Schaden derſelbe auf den Wieſen anrichtet IIa. 19.
— deſſen Verjagung IIa. 43.
Maulwurfsfalle, daſelbſt.
Deren Beſchreibung IIa. 47.
Maulwurfshügel auf den Wieſen ſind zu ebnen IIa. 36.
Maulwurfsjäger IIa. 43.
Deren Art, die Maulwürfe zu fangen IIa. 50.
Mauth (Muth) III. 691.
— deſſen Benutzung III. 709.

Maykäfer, deſſen Schädlichkeit IIb. 598.
Vertilgung deſſelben IIb. 601 ff. Beſchreibung der mehrmaligen Verwandlung dieſes Inſekts IIb. 598. 99.
Mayrübe IIa. 383.
Mähen der Wieſen III. 63.
— ob es beſſer ſey, ſolches im Verding oder im Tagelohn thun zu laſſen III. 66.
Mäher, Anſtellung derſelben III. 63.
Mäſtung mit Brandteweinswäſche III. 635.
Mäuſe, deren verſchiedene Arten IIb. 553.
— ſind im Felde ſchädlich IIb. 554.
— man muß im Frühjahre nachſehen, ob welche da ſind IIb. 556.
— Mittel, ſolche im Felde zu vertilgen, daſelbſt u. 257. Auf den Kornböden III. 391.
— ob ſie in den Feimen zu fürchten ſind III. 283.
— natürliche Feinde derſelben IIb. 555.
Mäuſebohr IIb. 556.
Mäuſefallen IIb. 558. III. 392.
Mechanik, deren Kenntniß iſt dem Oekonomen nützlich I. 57.
Melken der Schaafe, wird widerrathen I. 490.
— muß wenigſtens nicht zu lange geſchehen I. 592.
Menagerie I. 145.
Menge- oder Meng-Korn, in Oberdeutſchland Miſch- oder Miſchel-Korn IIa. 577.
— Deſſen verſchiedene Arten, und die verſchiedenen Zwecke, warum man es bauet, und wie das Verhältniß jeder Fruchtart dabei ſeyn muß IIa. 578 ff. Vorſichtsregeln bei dem Bau und Benutzung deſſelben IIa. 583.
— deſſen Benutzung als Heu IIa. 589.
Mergel, als Dünger-Vehikel IIa. 351.
— auf welche Art mit ſelbigem bei Verbeſſerung des Bodens verfahren werden müſſe IIa. 363.
Mergeln, wie ſolches mit Nutzen geſchehe IIa. 367.

Milbe oder Milſe, Feind des Oelſaats III. 385.
Milch, die lange blaufleckige, blutſtreifige, eine Krankheit der Kühe I. 330.
— Ausmittelung und Heilung dieſer Krankheit I. 331 ff.
Milzbrand, innerliche Krankheit des Rindviehes I. 287.
— deſſen Urſachen, Kennzeichen und Heilung I. 291 ff.
Mineralogie, iſt dem Oekonomen ſehr nützlich I. 59.
Minirer, oder Maulwurfspflug II a. 184.
Ein nicht zu empfehlendes Werkzeug, daſelbſt.
Miſt II a. 281.
Eintheilung deſſelben in kräftigen und minder kräftigen II a. 282. In hitzigen und kalten, daſelbſt. Zweckmäßige Bereitung deſſelben II a. 284. Mittel, guten und kraftvollen Miſt zu erlangen II a. 286. Wie viel Fuder Miſt ein Stück Vieh jeder Art in einem Jahre machen könne II a. 294 ff. Wie deſſen Menge zu überſchlagen II a. 303 ff. Wann derſelbe auf den Acker zu fahren II a. 334. Was bei dem Aufladen, Miſtfahren und Abladen zu beachten II a. 335. 339. Was bei dem Miſtſtreuen zu beobten II a. 341 ff.
— wie viel 100 Schaafe des Winters im Stalle machen I. 524.
— von verdorbenem Heu wird ſehr kräftig III. 89.
Miſtflechten III. 33.
Miſtgrube II a. 286.
Wie ſolche zweckmäßig anzulegen und einzurichten, daſelbſt u. ff.
Miſtjauche, Uebergießung des Miſtes mit ſelbiger II a. 292.
Düngung der Wieſen mit ſelbiger II a. 38.
Miſt-Magazin im Felde, deſſen Anlegung und Auseinanderfahren II a. 336. 341.

Miſtſchlägel, wie ſolcher beſchaffen ſeyn müſſe II a. 339.
Miſtwagen und deſſen Theile III. 43.
— der Herrendienſte ſind zu unterſuchen II a. 338.
Mithuden II a. 15.
Mittel, dem Futtermangel vorzubeugen und abzuhelfen, ſ. Futtermangel.
— gegen entſtandene Fäulniß in den hölzernen Milch- oder andern Gefäßen I. 105. f.
Mittelflachs, wann er zu ſäen II b. 237.
Mittelrücken, hohe, ſind ſchädlich II a. 244. ſind mit Behutſamkeit fortzuſchaffen II a. 245.
Mohn oder Mahn, auch Magſaamen II a. 388.
— verſchiedene Arten deſſelben, die weiße und graue mit verſchloſſenen Kapſeln ſind die beſten II b. 176. Wie er zu ſäen, und wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II b. 181. Boden dazu, und Düngung deſſelben, daſelbſt. Kennzeichen der Reiſe deſſelben III. 445. Wie er abzuerndten, ebendaſelbſt. Wie er bis zur völligen Reinigung zu behandeln, daſelbſt.
— blauer oder ſchwarzer, ob es rathſam ſey, ihn anzubauen II b. 177.
— gefüllter, ebendaſelbſt.
Mohrrüben und deren verſchiedene Arten II a. 382. ſ. Möhren.
Möhren, Nutzung derſelben als Viehfutter II a. 673. verſchiedene Arten derſelben II a. 674. Erlangung des Saamens II a. 679. Boden dazu II a. 685. f. Zubereitung deſſelben II a. 687. Zubereitung des Ackers, zum Bau der aus freier Hand geſäeten Möhren II a. 696. Wie viel Möhren-Saamen auf einen Morgen zu ſäen II a. 698. Ob und wie zn den Möhren zu düngen II a. 700. Wann und wie man Möhren in das Braachfeld ſäen ſolle II a. 701. Behandlung des Möhren-Ackers II a. 703. Ertrag deſſelben II a. 706. Wenige Gefahren des Möh-

renbaues, daſelbſt. Gäten und Reinigen der Möhren IIa. 706. Feinde der jungen Möhrenpflanzen IIa. 707. Einerndtung, Aufbewahrung und Nutzung der Möhren IIa. 710.
Möhren, ob es rathſam ſey, Mohnſaamen darunter zu ſäen IIa. 710.
Mondblindheit, Hauptfehler der Pferde I. 236.
Iſt nicht leicht zu bemerken, und artet am Ende in gänzliche Blindheit aus, daſelbſt.
Moorhirſe, als uneigentliche Halmfrucht IIa. 381. 512.
deren verſchiedene Arten IIa. 514.
Moor- oder Bruch-Weiden IIa. 10.
Moor- oder Bruch-Wieſen IIa. 12.
Moos IIa. 112.
— in den Wieſen, wie ſolches wegzuſchaffen IIa. 39.
Morgen Ackerland IIa. 99.
— deſſen Größe und Eintheilung IIa. 101.
Möſchkrücke, Brennerey-Geräth III. 562.
Mutterpferd, ſ. Stute.
Mutterſchaafe, wann ſie am beſten zu den Böcken zu laſſen I. 486.
— Wie ſie im Winter zu behandeln I. 502. f. Müſſen durchs Melken nicht geſchwächt werden I. 489. Sollen wenigſtens nicht zu lange gemelkt werden I. 592.

N.

Nabe am Rade III. 38.
Nachgang beim Brandtewein III. 627.
Wie derſelbe zu benutzen, daſelbſt. Fernere Benutzungsarten deſſelben III. 654.
— deſſen Manipulation, um Eſſig daraus zu machen III. 656.

Nachgangs-Tonnen, Geräthe in der Brennerey III. 558.
Nachgeburt, wie ſolche bei den Kühen fortzubringen I. 374.
Nachharke III. 147.
Nachheu, Nachmat oder Grummet IIa. 14.
Naturgeſchichte, nützlich dem Oekonomen I. 57.
Nebenwiſſenſchaften, welche dem Oekonomen nützlich ſind I. 53.
Nettegras, ſ. Krötenbinſe.
Neubrüche, Neureiten IIa. 98.
Niſſen am Erndtewagen III. 39.
Nöſel, ſ. Gelänge.

O.

Oberhefen III. 706.
Oberwagen III. 33.
Ochſen, ſind zum Pflügen mit Nutzen zu gebrauchen IIa. 247.
Ob überall und wo IIa. 249.
— Beurtheilung derſelben, wenn ſie zur Brandteweinsmaſt aufgeſtellt werden ſollen III. 637. Vorſicht beim Ankauf derſelben III. 640. Aufſtallen und Vorbinden derſelben und ferneres Verfahren dabei III. 645. f.
— fette, von deren Verkaufe, und wie deren Preis auszumitteln III. 648.
Ochſenſchuh, wie man mit dieſen Bergwieſen düngen könne IIa. 44.
Oehlhaltigen Saamen tragende Früchte, Ueberlegung, welche bei deren Bau zu machen IIb. 169.
Abtheilung derſelben IIb. 175.
Oehlrettig IIa. 388. IIb. 117.

Oehlſaat, Unterſchied zwiſchen Sommer- und Winter-Oehlſaat IIb. 175. u. f.
— Auswahl und Zubereitung des Bodens dazu IIb. 179. Wie, und wie viel davon auf einen Morgen zu ſåen IIb. 181. u. f.
— welche Art man bauen ſolle IIb. 187.
— Feinde derſelben IIb. 190.
Mittel dagegen IIb. 191.
— Abbringung, Einerndtung und Behandlung derſelben III. 426. u. f.
— Pflanzen, deren Behandlung IIb. 186.
Oekonom muß die Krankheiten der Pferde zu heilen verſtehen I. 195.
— Benehmen deſſelben gegen Untergebene I. 65.
Vorſichtsregeln dabei I. 69.
Oekonomie, deren Definition I. 5.
Nöthige Vorkenntniſſe und Nebenwiſſenſchaften bei ſelbiger I. 7. 29. 53. f.
— deren Eintheilung I. 5. 8. 29.
Mittel zu deren Erlernung I. 34. f.
— deren Entſtehung, und auf welche Art ſie zu einer Wiſſenſchaft geworden iſt I. 13. f.
— deren Nutzen und Wichtigkeit I. 47—51.
— wiſſenſchaftliche, deren Zweck IIa. 122.
Ofengabel, als Brennereygeråthe III. 562.
Ofenruß, als Dünger IIa. 39. 320. 329.
Ohrmaalen der Schaafe I. 562.
Ohrtſtroh I. 523.
Ortſtein IIb. 419.

P.

Padde, Krankheit des Rindviehs ſ. Blåhen des Rindviehs.
Panzer, oder ſchwarzer Kornwurm III. 385.
Wie er zu verhüten III. 386. Iſt ſchwer zu vertilgen III. 388.

Paſtinaken, auch Balſternacken und Hammelsmöhren genannt IIa. 383 u. 692.
Boden zu deren Anbau IIa. 693. Wie ſolche zu ſäen, daſelbſt. Deren Eintheilung in die runde und ſchlanke, und welche von dieſen Arten zu bauen IIa. 694. Deren Einerndtung, Aufbewahrung und Benutzung IIa. 694.
Perlſand oder Grand IIb. 423.
Pettig I. 547.
Pfaff III. 690.
Pfanne, kupferne, ein nöthiges Braugeräthe III. 665.
Pfannenſtein vom Salzwerke, Verſuche damit IIa. 42.
Pferchen, wie viele Schaafe in einer Nacht einen Morgen Acker gehörig pferchen I. 579.
Pferde, worauf bei dem Ankauf derſelben zu ſehen I. 246.
— Alter derſelben, wie ſolches zu erkennen I. 251. Zuziehung derſelben wird empfohlen I. 254. Es iſt rathſamer, die Füllen anzukaufen, als von eigenen Stuten zu erziehen I. 256 ff. Welches das beſte Alter zum Ankaufe ſey I. 257. Ob es beſſer ſey, ein Hengſt- oder Stuten-Füllen, oder ein bereits gelegtes Füllen zu kaufen I. 259. Behandlung und Erziehung der Füllen I. 259 ff. Wie lange die Füllen ſaugen müſſen I. 265. Behandlung der jährigen Füllen I. 268.
— müſſen oft gewaſchen, abgeſchwemmt, geſtriegelt und gereinigt werden I. 173.
— Prüfung, ob ſolches geſchehen ſey I. 174. Streu der Arbeitspferde I. 175. Fütterung derſelben I. 176 ff. Welches Getreide dazu am beſten I. 184. Grünes Futter iſt für Arbeitspferde nicht rathſam I. 185.
— Geſundheit derſelben muß unterſucht werden I. 194.

Pferde, Krankheiten derſelben I. 197 ff.
Pferde= oder Sau=Bohnen, wie ſolche anzubauen IIa. 536 ff.
Pferdehacke, bei welcher Art Boden ſolche zu gebrauchen IIa. 199. 201. 271.
Pferdehillen oder Raufen müſſen nicht zu hoch und zu weit ſeyn I. 170.
Pferdekrippen, wie ſie beſchaffen ſeyn müſſen I. 169.
müſſen gehörig gereinigt werden I. 179.
Pferdeſchwengel III. 35.
Pferdeſtall, deſſen Einrichtung I. 166 ff.
muß oft gereinigt und durchlüftet werden I. 110. 171. 172.
Pferdezucht I. 143.
Beſchaffenheit guter Zuchtpferde I. 260. Beſte Zeit zum Belegen der Stuten und Vorſicht dabei I. 261. Mittel, zu erfahren, ob die Befruchtung geſchehen ſey I. 262.
Pflanzen ſ. Kohl und Rüben.
Pflug, und deſſen verſchiedene Gattungen IIa. 130.
— deſſen nöthige Erforderniſſe IIa. 132. Beſchreibung deſſelben und ſeiner Theile IIa. 130. 133 ff. Deſſen Stellung IIa. 149.
— Ahrendſcher Saatpflug Exſtirpator IIa. 178. Deſſen Einrichtung, großer Nutzen und allgemeine Anwendbarkeit, daſelbſt u. ff.
— Reol=, Rigol=, oder Doppel=Furchen=Pflug IIa. 150.
— Schmalſcher und Baileyſcher IIa. 175. Deren Vorzüge vor den gewöhnlichen Pflügen, nebſt Bemerkungen über deren Anwendbarkeit, daſelbſt u. ff.
— ungariſcher, wird benutzt, die Wieſen zu ebnen IIa. 67.
Pflugbalken, Pflugbaum, Grindel IIa. 137.
Pfluggeſtellchen IIa. 135.

Pflughaken IIa. 171.
Pflughaupt, Pflugkopf, auch Pflugſohle genannt IIa. 140.
Pfluglade IIa. 135.
Pflugreute (Plaug=Rühe) IIa. 144.
Pflugſchaar, Hintereiſen, Pflugeiſen IIa. 141.
Pflugſchleppe IIa. 143.
Pflugſtirz (Stert), daſelbſt.
Fehler derſelben IIa. 146 ff.
Pflugwaage IIa. 137.
Pflugweede oder Grengelkette IIa. 138.
Pflügen, Nutzen davon IIa. 213.
— Benennung der verſchiedenen Arten des Pflügens IIa. 215 ff. Vorbereitendes Pflügen, daſelbſt. Zur Saat pflügen, daſelbſt. Das Auseinander=Pflügen IIa. 216. Das Zuſammen=Pflügen, daſelbſt. Braachpflügen, daſelbſt. Stoppeln, Falgen, Falgepflügen, Stürzen IIa. 217. Wie es zweckmäßig geſchehen ſolle IIa. 221 ff.
— Worauf dabei zu achten IIa. 228 ff.
Wie es an ſtarken oder ſteilen Abhängen geſchehen ſolle IIa. 232 ff. Wie oft und wie tief man pflügen ſolle IIa. 234 ff. In die Queere zu pflügen und zu eggen iſt nützlich, es muß jedoch mit Vorſicht geſchehen IIa. 241 ff.
— ob ſolches mit Pferden oder Ochſen zu verrichten vortheilhafter ſey IIa. 246 ff.
— rechte Zeit dazu IIa. 265 ff.
Phyſik, nützlich dem Oekonomen I. 57.
Phyſiologie iſt gleichfalls dem Oekonomen nützlich, daſelbſt.
Pilze IIa. 112.
Pimpernelle oder Bibernelle, als Futterkraut IIa. 385.
Platten, eiſerne, am Ende der Nabe III. 39.
Platthufigkeit, Fehler der Pferde I. 249.

Pocken, Hautkrankheit der Schaafe I. 538.
Präſervativ dagegen, daſelbſt.
Polizey des innern Haushalts I. 90.
— des äußern Haushalts I. 91.
Poſen, oder Bunde rohen Flachſes III. 460.
Prellen oder Prellken der Hülſenfrüchte III. 136.
Privatimweiden IIa. 11.
Privatimwieſen IIa. 13.
Probedruſch, und wie ſolcher mit Vorſicht anzuſtellen III. 319.
Probeſäen des Saatkorns IIa. 395.
Probierglas, als Brennereygeräth III. 562.
Puls, Beurtheilung deſſelben bei den Pferden I. 199. 200.

Q.

Queken, was dieſe ſind IIb. 617.
deren Vertilgung IIb. 618. f.
Queken-Egge IIa. 202.
Quetſchungen und Verwundungen, wie dieſe zu behandeln I. 353.

R.

Raalſieb, ein Kornboden-Geräthe III. 358.
Rabe, iſt als unſchädlicher Vogel nicht zu verfolgen IIb. 575.
Radehaue, deren Nutzen und Zweck IIa. 260. f.
Radkränze III. 39. 51.
Rad-Reppel III. 463.
Räder am Erndtewagen III. 38. 49.
Räude oder Grind der Schaafe I. 539. f.
deſſen Urſachen und Heilung I. 540. Iſt nicht anſteckend I. 541.
Raigras, Engliſches und Franzöſiſches, dient

zur Verbeſſerung natürlicher und zur Anlegung künſtlicher Wieſen II a. 774.
Rappſaat II a. 378. 388.
Wie er zu ſäen II b. 183.
Raſpe oder das Spree, eine unheilbare Hautkrankheit der Pferde I. 216.
Ratten, wie man ihnen den Aufenthalt in den Scheuern verleiden ſolle III. 193.
wie ſie wegzufangen III. 194.
Rattenfalle III. 395.
Raubzehndten III. 160.
— iſt abzuſchaffen III. 161.
Rauchfang oder Rauchmantel muß rein gehalten werden I. 93.
Rauchfutter oder Owet II a. 589.
Rechen ſ. Harke.
Rechnen, als unentbehrlich für den Oekonomen I. 55.
Reeken, als Wieſenbefriedigung II b. 537.
Wie ſie anzulegen und zu erhalten II b. 540.
Welche Stauden dazu zu nehmen II b. 541.
Rees, was es ſey I. 266.
Gutes Fohlenfutter, daſelbſt.
Refrigerator, Abkühler, auch Kondenſator oder Verdichter genannt III. 554.
Regenwaſſer, herabfließendes von höher liegenden Aeckern und Wieſen, wie ſolches abgehalten und fortgeſchafft werde II b. 531.
Regenwürmer, ſind jungen Pflanzen höchſt ſchädlich II b. 612.
Mittel dagegen II b. 613.
Regiſter über das Korn III. 321.
Reine oder Legden II a. 102.
Reppeln des Flachſes III. 465.
Verſchiedene Arten der Reppeln, daſelbſt.
Reppelbaum, daſelbſt.
Repps oder Rübſen, wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II b. 184.

Repps oder Rübſen, wie ſolcher zu ſäen, und der Boden dazu zu düngen llb. 183. 84.

Reuterſalbe, Mittel, gegen die Läuſe bei dem Rindvieh l. 355.
Deren Zubereitung l. 356.

Reviſion der Erndtewerkzeuge vor der Erndte llll 57 ff.

Rhabarber llb. 388.
Boden dazu, daſelbſt. Deren Bau iſt bei Oekonomien nicht wohl anwendbar, daſelbſt.

Ribben und Hecheln des Flachſes lll. 477. 494.

Rieden, Reutfelder, Roden, Rottland lla. 98.

Riedgras lla. 112.

Rieſelwieſen lla. 68.
Deren Anlegung, daſelbſt.

Rigolen oder Regolen lla. 373.

Rindvieh, Wartung und Reinigung deſſelben l. 272 ff.
— Fütterung deſſelben l. 274.
Trockene Fütterung deſſelben l. 275. 76. Naſſe Fütterung, daſelbſt. Grüne Fütterung deſſelben, und was dabei zu beobachten l. 277. Herbſtfütterung, und was man dabei wohl inacht zu nehmen habe l. 279.
— Kennzeichen der Geſundheit l. 287.
— Krankheiten deſſelben, daſelbſt u. ff.
Verhärtungen im Euter, wie dieſe zu heben l. 343. Verhärtungen und Geſchwüre an den Kinnladen oder auf der Luftröhre, deren Urſachen, Kennzeichen und Heilung l. 344.
— wie es zu behandeln, wenn es ſich einen ſpitzen oder ſcharfen Körper in die Klauen getreten l. 345.
— wie es zu behandeln, wenn es ſich einen Dorn oder Nagel eingetreten l. 346.
— ob es nützlich, die Spitzen von deſſen Hörnern abzunehmen l. 358.

Rindvieh, ob es beſſer, ſich großes oder kleines zu halten I. 379.
— wie viel zu halten I. 381.
Rindviehſtapel, wie ein Oekonom denſelben zu bekommen und zu erhalten ſuchen ſolle I. 359.
Rindviehzucht I. 143. 44.
Rinnen in der Brennerei, müſſen von Tannenholz ſeyn III. 558.
Müſſen deren 2 darin ſeyn III. 666.
Rinnenknecht, als nöthiges Braugeräth, daſelbſt.
Riſteln oder Riſten des Flachſes III. 475.
was dabei zu bemerken III. 493.
Riſtelwocken, daſelbſt.
Roggen, eine mit Nutzen zu bauende Halmfrucht IIa. 380.
— wann derſelbe zu ſäen IIa. 423. Boden dazu IIa. 426. 452.
— verſchiedene Arten deſſelben IIa. 451.
— wie er mit Vortheil zu bauen, und wie er zu behandeln, um gute Erndten zu haben IIa. 452. wann er zu ſäen IIa. 454. Wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen IIa. 455. Welche Roggen-Art zu bauen ſey IIa. 456. Kennzeichen der Reife deſſelben III. 108.
— als Pferde-Futter I. 184.
Roggenſtroh, iſt das beſte zum Häckſel I. 186.
Röhren, welche die beſten III. 531.
Röhrengang, was vor deſſen Anlegung zu erwägen, daſelbſt.
Rothbüchenholz taugt nicht zu Reeken IIb. 540.
Rotten des Flachſes III. 469.
Nöthige Vorſicht dabei III. 479. Trocknen des gerotteten Flachſes III. 482.
Rotz, eine faſt unheilbare Pferde-Krankheit I. 219.
Kennzeichen derſelben werden angegeben I. 220.
Rummelrüben ſ. Runkelrüben.

Rundſtiegen III. 145.
Rungen am Hinterwagen III. 39.
Runkelrüben IIa. 674.
Wie deren Saamen zu erziehen IIa. 680. Boden dazu IIb. 686. Erziehung der Pflanzen IIb. 688. Wie viel man Saamen ausſäen müſſe, um für einen Morgen Pflanzen zu erziehen, daſelbſt. Behandlung der Pflanzen IIb. 690. Einerndtung und Aufbewahrung derſelben IIb. 694. Benutzung derſelben als Vieh=Futter IIb. 696.
— ſind zum Brandteweinbrennen nicht zu empfehlen, geben aber guten Syrup IIb. 696.
— Abblatten derſelben wird gerathen, daſelbſt.
Rüben, verſchiedene Arten derſelben IIa. 674. Erlangung des Saamens IIa. 679. Boden dazu IIa. 685. Zubereitung deſſelben IIa. 687. Zeit der Ausſaat IIa. 702. Erziehung der Pflanzen IIa. 688. Bearbeitung derſelben IIa. 690. Zubereitung des Ackers zum Bau der aus freier Hand geſäeten Rüben IIa. 696. Wie viel Rübenſaat auf einen Morgen zu ſäen IIa. 698. Ob, und wie zu den Rüben zu düngen IIa. 700. Wann, und wie man Rüben in das Braachfeld ſäen ſolle IIa. 601. Behandlung des Rübenackers IIa. 703. Ertrag derſelben IIa. 706. Gefahr und Feinde des Rübenbaues IIa. 706. 707.
— dem milchenden und andern Rindvieh ein angenehmes und zuträgliches Futter I. 280. IIa. 673.
Rübenſchneider I. 283.
Rübſaat oder Rübſen IIa. 388.
Deſſen Ausſaat und Bau IIb. 184.
Rückenblut, eine innere Krankheit der Schaafe, und deren Heilung I. 352 ff.

S.

Saat, ob man ſie tief oder flach unterbringen, oder nur obenauf ſäen ſolle II a. 420.
Saatfrüchte, wie ſolche vorſichtig aufzubewahren III. 186.
Saatkorn, deſſen Auswahl, Aufbewahrung und Prüfung II a. 390.
Vorſicht bei deſſen Ankauf und Eintauſch II a. 396. Zubereitung deſſelben II a. 400.
Saatroggen III. 109.
Säen, das, wie ſolches zu verrichten, um den Saamen gehörig zu vertheilen II a. 406 ff.
— Wie viel man einſäen, und ob man ſeine Aecker dünn oder dick beſaamen ſolle II a. 411 ff.
Sähe=Horn II a. 187. 190. 261.
Iſt dem Bohnenſäer vorzuziehen II a. 190. Deſſen Gebrauch II a. 191.
Sackzehndten III. 159. 60.
Säge, muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 668.
Saflor, was dieſer ſey II b. 314.
Deſſen Bau und Behandlung II b. 315. Drillſäen deſſelben wird angerathen II b. 316.
Saflorblumen, Einerndtung und Aufbewahrung derſelben II b. 317.
Saflorſaamen, deſſen Einerndtung und Aufbewahrung, daſelbſt.
Safran II b. 307.
Deſſen zwei Hauptarten, daſelbſt. Welchen Boden derſelbe verlange, und wie er mit Erfolg zu bauen II b. 308. Wie derſelbe zu erndten und aufzubewahren II b. 313.
Salze II b. 445.
Deren vier Arten II b. 448.
Salz, Gebrauch deſſelben beim Heu III. 96.
— — — bei der Fütterung des Rindviehs I. 314.

Salz, in die Trinkgefäße der Pferde I. 188.
Salzen der Schaafe iſt da, wo kein Steinſalz iſt, nicht anzurathen I. 640.
— der Aenger iſt nicht anzurathen, daſelbſt.
Sand II a. 105. II b. 404.
— verſchiedene Arten deſſelben II b. 423.
Sandboden II a. 107.
— tragbarer, daſelbſt.
— todter, Flugſand, daſelbſt.
Saugetrokar I. 658.
Sauharke ſ. Hungerharke.
Sauſterbe III. 146.
Schaafe, verſchiedene Arten derſelben im nördlichen Deutſchland I. 468.
— Verfahrungsart, um veredelte oder Spaniſche Schaafe zu erlangen I. 472.
— Mutterſchaafe, derſelben Qualität I. 479. Woran man das Alter und die Geſundheit derſelben erkenne I. 479 ff. Wie lange ſolche mit Nutzen zur Zucht zu gebrauchen ſind I. 485. Wann die Böcke zu ſelbigen zu laſſen I. 486. Vorſichtsregeln beim Lammen I. 487.
— Behandlung derjenigen, die nicht ſäugen wollen I. 488.
Wie lange die Lämmer ſaugen müſſen I. 489.
— ob es zuträglich ſey, ſie zu melken I. 489. Behandlung der entwöhnten Lämmer I. 491. Zeit des Aushammelns und Coupirens der Zibben-Lämmer I. 492. Warum das Coupiren geſchehe I. 494. Was mit den Spätlingen anzufangen I. 495.
— Vorſichtsregeln bei dem Weiden derſelben I. 495. Was ſie in den naſſen Weiden tödtet I. 498. Ob man ſie auch in den Feld- und Stoppel-Weiden zu Tode hüten könne I. 499.
— die beſte Zeit zum Ausmerzen zum Verkauf I. 500. Wann und wie das Schnittvieh zu verkaufen I. 501.

Schaafe, deren Winterfütterung I. 502. Bemerkungen darüber I. 514. Gewöhnliche Fehler der Schaafmeiſter dabei I. 504. Vorſichtsregeln, welche ein guter Oekonom beim Anfange der Winterfütterung der Schaafe genau zu beobachten hat I. 506.
— Aufſtallung und Abtheilung derſelben im Winter I. 508.
Behandlung eines jeden Haufens, und über die bei veredelten Schaafen anzuwendende Vorſicht I. 510. Was vom geſchnittenen Futter zu halten ſey I. 516. Gebrauch des abgefreſſenen Strohes I. 522.
— gewöhnliche Krankheiten derſelben und Mittel dagegen I. 524.
— Mittel, ſelbige geſund zu erhalten I. 542.
— beſte und zweckmäßigſte Art ſie zu zeichnen I. 560.
— nöthige Achtſamkeit bei dem Lammen und Krepiren derſelben I. 565.
— was bei dem Baden oder Waſchen derſelben zu beobachten I. 567. Rechte Zeit dazu, daſelbſt.
Schaafmeiſter, Mittel, denſelben am ſicherſten anzutreiben, ſelbſt für die Geſundheit des Viehes mit zu ſorgen, und auch auf die Knechte genau zu achten I. 544.
— Von der beſten Art, ſich mit dem Schaafmeiſter zu ſetzen I. 545 ff. Auseinanderſetzung mit einem abgehenden, wie ſie am beſten geſchehe I. 549. Die beſte Zeit des Jahrs, den Schaafmeiſter und die Knechte in den Dienſt zu nehmen und daraus zu entlaſſen I. 554. Die beſte Art, ſich mit den Erben eines außer der Zeit ſterbenden Knechtes oder Schaafmeiſters auseinander zu ſetzen I. 555.
Schaafſchuh, wie man mit dieſen Bergwieſen düngen kann IIa. 44.
Schaafſtall, Anlegung deſſelben und Vorſicht dabei I. 465.

Schaafſtall, Ausmiſten deſſelben I. 520.
Schäferey, was dabei zu beobachten I. 464.
Ob es rathſam ſey, ſie zu vergrößern, daſelbſt. Arten derſelben I. 474. Zuchtſchäferey, daſelbſt. Erhaltung und Verbeſſerung derſelben, daſelbſt. Eintheilung einer Zuchtſchäferey I. 475. Mittel, eine gute Schäferey zu erhalten, und eine ſchlechte zu verbeſſern I. 476.
— güſte, wo es rathſam ſey, ſie zu halten I. 575. Behandlung und nöthige Vorſicht bey Ergänzung derſelben, I. 576. Vergleichung einer güſten und Zuchtſchäferey I. 577.
— Nutzen derſelben, und worin ſolcher beſtehe I. 578 ff.
— Rechnung, bequemſte Zeit, ſolche abzuſchließen I. 564.
— Berechnung deren Ertrages I. 593 ff.
Schäferknechte, wie dieſe mit in das Intereſſe der Schäferey zu ziehen I. 551.
Schälpflug oder Raſenſchäler, deſſen Nutzen und Anwendbarkeit IIa. 165.
Scharfegge IIa. 153.
Schaufeln, hölzerne, als Scheuerngeräthe III. 219.
Schaufelpflug, deſſen Gebrauch und Anwendbarkeit IIa. 182.
Scheefe von Flachs III. 478.
Benutzung derſelben III. 492.
Scheerbäume an der Walze IIa. 157.
Scheeren der Schaafe, was vorher, bei und nach demſelben zu beobachten I. 586 ff.
Scheeren an der Walze IIa. 157.
Scheiden an den Wagenleitern III. 53.
Schellkraut, Geldworth, wirkſames Mittel bei Leberkrankheiten I. 338.
Wo ſolches zu finden I. 340.
Scheuren, Anlegung und Einrichtung einer guten III. 188.

Scheuren, Platz dazu III. 189. Boden derſelben, wie ſolcher beſchaffen ſeyn müſſe, um den Ratten den Aufenthalt zu verleiden III. 192. Nach welchen Weltgegenden die Anlegung derſelben, und wo möglich der Thüren, geſchehen müſſe III. 194. Ob es beſſer ſey, auf einer großen Oekonomie mehrere kleine, oder einige große Scheuren zu bauen III. 195.

— deren innere Einrichtung III. 197. Ausmittelung des erforderlichen Raums derſelben für eine beſtimmte Haushaltung III. 200 ff. Ob es gut ſey, alle Balken darin ganz durchgehen zu laſſen III. 209. Ob es beſſer ſey, hölzerne oder ſteinerne Scheuren anzulegen III. 212. Welche Dächer dafür zu wählen III. 213. Wie in den Scheuren Zugluft anzubringen ſey. III. 217. Einrichtung der Thüren, und wie man deren unerlaubte Oeffnung verhüten könne III. 229.

— Unterſuchung und Reinigung derſelben vor Einſcheurung der Früchte III. 237.

— Hebeanſtalt in denſelben III. 251.

Scheuren-Polizey, worin ſie beſteht I. 114 ff.

Schienen am Rade III. 39.

Schierbottich mit einem Losboden, ein nöthiges Braugeräthe III. 665. 687.

Schierſtein III. 665.

Schierſtöcke III. 688.

Schilf, als perennirendes Unkraut IIb. 616. Mittel dagegen IIb. 617.

Schimmel, Krankheit des Hopfens. IIb. 294.

Schinkel III. 33. 48.

Schlachter, wie man ſich gegen deren Chikanen bei dem Verkaufe des fetten Viehes ſichern könne III. 651.

Schlag, was ſolcher ſey IIb. 81. Außenſchläge IIb. 99. Binnen-Schläge, daſelbſt.

Schlag, Rulirung deſſelben II b. 104.
— Derulirung deſſelben II b. 107.
Schlag-Wirthſchaft II b. 81.
Wie ſolche von der Koppel-Wirthſchaft verſchieden, und worin ſie mit derſelben gleich iſt, daſ. Was bei deren Einführung zu thun ſey II b. 83. Von den Ueberlegungen, welche nach genauer Vermeſſung u. vorſichtiger Bonitirung des Bodens anzuſtellen II b. 85. Was vor der Beſtimmung der Anzahl und der Lage der ſämmtlichen Schläge zu beherzigen iſt II b. 87. Welches die beſte Anzahl der Schläge ſey II b. 95. Es iſt rathſamer, Schläge als Koppel anzulegen II b. 100. Deren Einführung bei einzelnen Dorfſchaften iſt nicht rathſam II b. 102. Wo ſolche mit Vortheil eingeführt werden können II b. 103.
Schlammerde, als Dünger-Surrogat II a. 320. 324.
Schlammgruben, deren Anlegung, Unterhaltung und Nutzen II b. 546 ff.
Schlammkiſte, wo ſolche anzulegen III. 523.
Schlange im Kühlfaſſe III. 549.
Wohin bei deren Verfertigung zu ſehen III. 550. Mittel, dieſelbe zu reinigen III. 551.
Schleife, ein Niederländiſches Ackerwerkzeug II a. 160.
Schleiſſenſen III. 26.
Schlepper am Pfluge II a. 146.
Schliepkel I. 326.
Schlöſſer, welche die beſten Vorhängeſchlöſſer, und wo ſolche zu haben ſind III. 355.
Schnecken, kleine graue, ſind dem Garten- und Ackerbau höchſt ſchädlich II b. 610.
Mittel dagegen II b. 611.
Schneet, Stiel des Sigets III. 16.
Schneidekammer I. 169.
Schneidelade, zum Futterſchneiden für das Maſtvieh, als Brennereygeräth III. 563.

Schneiden der Schweine ſ. Schweine.
Schnittkohl IIa. 639.
Schober III. 92.
Nöthige Unterſuchung deſſelben von Zeit zu Zeit III. 94.
Schöſe III. 301.
Schöpfrad bei Berieſelung der Wieſen zu gebrauchen IIa. 75.
Schornſteine, müſſen feuerfeſt ſeyn, und ſo oft als nöthig, gekehrt werden I. 93.
Schotentragende öhlhaltige Früchte III. 426 ff. Ob ſie völlig auf dem Halme reifen müſſen, bevor man ſie ſchneidet III. 427. Kennzeichen ihrer Zeitigung III. 428. Verſchiedene Arten ſie zu ſchneiden oder zu mähen, und wird das Schneiden mit der Sichel empfohlen, daſelbſt u. f. Zu welcher Tageszeit ſie zu mähen und zu binden ſind III. 431. Ob es beſſer, die gemäheten in kleinen ungebundenen Haufen liegen, oder aber aufbinden und aufſtiegen zu laſſen III. 433. Verſchiedene Arten ſie auszudröſchen III. 435. Ob es zuträglicher ſey, die Oehlſaat im Felde, oder in der Scheuer ausdröſchen zu laſſen III. 440. Reinigung und weitere Behandlung derſelben. III. 442.
Schreibekunſt, erforderliche Vorkenntniß des Oekonomen I. 54.
Schreckpfähle ſind nützlich IIb. 545.
Schroot von Gerſte oder Bohnen, als Kuhfutter I. 276.
— ob das trockne den Maſtſchweinen ſchade I. 437.
— als Fütterung für die Säue I. 407.
— zum Brennen, deſſen Aufbewahrung III. 587.
— es iſt rathſamer, dieſes dem Brenner zuzuwiegen als zuzumeſſen III. 589.
Schroten des Korns und des Malzes III. 585. Beides darf nie zuſammen geſchroten werden

III. 586. Es iſt rathſam, dem Müller das zu ſchrotende Korn zuzuwiegen III. 584.
Schroten, gewöhnliche Betrügereien der Müller dabei, und Mittel, ſolche zu entdecken III. 585.
Schröpfen des Weizens und Roggens wird widerrathen IIa. 457.
Schuhe von Ochſen, Schaafen, Ziegen und Schweinen, als Dünger-Surrogat der Bergwieſen IIa. 44.
Schüttgäffeln, ein Scheurengeräth III. 290.
Schutt von Bauſtellen, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 330.
Schwaade III. 135.
Warum es gut ſey, die Sommerfrüchte in Schwaaden vor dem Aufbinden eine Zeitlang an der Erde liegen zu laſſen III. 135. 36.
Schwarzdorn iſt gut zu Reeken IIb. 541.
Schwarze Rübe IIa. 678.
Schwärze, Krankheit des Hopfens IIb. 295.
Schwefeldampf, Mittel, die Mäuſe im Felde zu vertilgen IIb. 557.
Wie damit zu verfahren, daſ.
Schweine, eine nöthige Viehart für den Landhaushalt I. 390.
— Verhältniß deren zu haltenden Zahl zur Braugerechtigkeit der Oekonomie I. 426.
— rechte Zeit, ſolche zu verkaufen I. 427.
— rechtes Alter zur Maſtung derſelben I. 428.
Beſte Jahreszeit dazu I. 430. Womit ſie auf einer großen Oekonomie am rathſamſten zu mäſten ſind I. 431. Die beſten Kornarten zur Maſtung I. 433. Mittel, die Freßluſt der Maſtſchweine zu erregen I. 435. Wie oft ein Schwein täglich zu füttern, und von der Beſchaffenheit des Futters I. 436. Ob trocknes Schrot den Maſtſchweinen ſchade I. 437. Wie viel Zeit und Korn zur Mäſtung eines Schweins gehöre I. 438. Ob es für eine Land-

wirthſchaft vortheilhaft ſey, zum Verkauf Schweine zu måſten, und wann I. 439.
Schweine, deren gewöhnliche Krankheiten, Urſachen und Heilung I. 440 ff.
Schweinehaus, deſſen Einrichtung I. 391 ff.
Schweinemeiſter oder Hirten müſſen unter ſtrenger Aufſicht ſeyn I. 454 ff.
Schweineſchuh als Düngungsmittel für Bergwieſen II a. 44.
Schweineſtall, deſſen Einrichtung I. 112.
— Beſorgung des Oekonomen darin, daſelbſt.
Schweinezucht I. 144.
— ob es unbedingt vortheilhaft und rathſam ſey, eine große zu halten, und Schweine zum Verkauf zuzuziehen I. 390. 91.
— wie ſolche zu erhalten und zu verbeſſern I. 425.
— Berechnung, ob Schaden oder Vortheil dabei ſey I. 457.
Schweizer-Hornvieh I. 380.
Schwemmungen der Wieſen II a. 65.
Schwemmwieſen II a. 80.
Wo ſolche anzubringen, und wie dabei zu verfahren, daſelbſt u. ff.
Schwenk III. 38.
Schwenk- oder Schwangwerk III. 35. 52.
Schwenkwagen oder Schwangwagen III. 32.
Schwielen, eine Krankheit der Schweine I. 453.
Deren Kennzeichen, Urſachen und Heilung, daſelbſt.
Schwingebrett III. 493.
Schwingen des Flachſes III. 492.
Sech, Vordereiſen, Meſſer am Pflug III. 193.
Seepflanzen, als Dünger-Surrogat II a. 320. 330.
Seggenwieſen II a. 16.
Seidenbau paßt nicht für große Oekonomien I. 145.

Seife, iſt dem Waſſer, welches zum Brandtewein-brennen gebraucht wird, höchſt ſchädlich III. 596.
Seil am Erndtewagen III. 57.
Senſe III. 13.
Klinge daran III. 20. Haken daran, daſelbſt. Stiel oder Baum daran III. 20. 21. Zapfen am Senſenbaum, daſelbſt. Deren verſchiedene Vorrichtungen III. 22.
— Schärfen derſelben III. 25.
Seuchen des Viehes, und Mittel, deren Entſtehung und Verbreitung vorzubeugen I. 162 ff.
Sichel III. 13. 26.
Iſt entweder Grasſichel oder Getreideſichel, daſelbſt.
Siget oder Sieh, Mähwerkzeug III. 13.
Deſſen Geſtalt und Gebrauch III. 14. Klinge deſſelben, wie ſolche beſchaffen ſeyn müſſe III. 15. Zapfen oder Haken deſſelben, daſelbſt. Ring deſſelben III. 16. Gebrauch deſſelben III. 18.
— Schärfen deſſelben III. 25.
Sinnlichkeit, ein Hauptcharacter der Bauern I. 67.
Sommer-Bewäſſerung der Wieſen II a. 82.
Sommerfeld, wie ſolches zu pflügen II a. 227.
Sommerfrüchte II a. 434.
Wie viel dazu gepflügt werden müſſe II a. 220. Müſſen in Schwaden liegen III. 135. Im übrigen ſ. Früchte und Feldfrüchte.
— wie bei dem Durchnäſſen der zum Einfahren aufgeſetzten zu verfahren III. 137.
— Einfahren derſelben, und was dabei zu beobachten III. 148. Aufladen derſelben III. 150.
Sommeröhlſaat, wann ſie zu ſäen II a. 424.
Boden dazu II a. 425. Wie ſolche von der Winteröhlſaat verſchieden II b. 175. Wie ſolche zu ſäen, und wie viel davon in einen Morgen zu ſäen II b. 181 ff.

Sommerroggen IIa. 431. 451.
Sommerweizen IIa. 434.
Sattel ſ. Gelänge.
Spaden IIa. 126.
Spaniſcher Klee IIa. 734.
Spark, Spörgel oder Knöterich IIa. 385.
Spätflachs IIb. 237.
Wann derſelbe zu ſäen, daſelbſt. Behandlung deſſelben bis zur Erndte IIb. 238. Haupthinderniſſe des Gedeihen des Flachsbaues IIb. 242.
Spatt, ein Fehler der Pferde I 248.
Speichen am Rade III. 39. 50.
Spelz, als Halmfrucht IIa. 380. 438.
deſſen Anbau iſt wegen ſeiner Ergiebigkeit anzurathen IIa. 446. Gerbung deſſelben IIa. 447. Wie viel auf einen Morgen zu ſäen IIa. 449.
Sperling oder Spatz, iſt den Feldern und den Oekonomiehöfen ſchädlich IIb. 591.
Verfolgen die Raupen und Käfer nicht IIb. 592. Verordnungen dagegen IIb. 592. Leichte Vertilgungsart derſelben IIb. 594.
Spille am Pfluge IIa. 135.
Spitzhacke IIa. 127.
Spörgel IIa. 385. 775.
Deſſen Anbau und die dabei nöthige Vorſicht, daſelbſt. Boden dazu IIa. 776. Wie viel in einen Morgen zu ſäen, und wann er zu ſäen IIa. 777.
Sprachkunde, nützlich dem Oekonomen I. 53. f.
Springochſe, ſ. Stier.
Spunden, ein Vorrath davon muß im Bierkeller einer Brauerey ſeyn III. 668.
Stachelwalze IIa. 160.
Stall, Pferdeſtall, ob man offenes Licht oder brennende Pfeifen darin dulden dürfe I. 92.

S. übrigens Pferdeſtall, Kuhſtall, Schaafſtall und Schweineſtall.
Stallfütterung iſt für das Pferde- und Rindvieh beſſer als die Weide I. 157. f.
Stallfütterungs-Wirthſchaft, was ſie ſey, und worin ſie von den übrigen Wirthſchaftsarten verſchieden IIb. 127.
Worin ſolche mit der Wechſelwirthſchaft übereinkömmt, und worauf dabei das Augenmerk vorzüglich zu richten IIb. 130.
Stallpolizey I. 108. f.
Stange oder Deichſel an der Walze IIa. 157.
Stärke-Fabriken, gehören nicht ausſchließlich in die Städte IIb. 144.
Stauden-Roggen IIa. 451.
Steckrüben IIa. 675.
Stertwurm oder Stirzwurm, äußere Krankheit des Rindviehs, wie ſolche entdeckt und geheilt wird I. 351. f.
Stehender Zehndten III. 159.
Steifſchwengel III. 36. 45.
Steifwagen III. 32.
Steifwerden der Lämmer, Krankheit derſelben I. 535.
deren Urſache und Verhütung, daſelbſt.
Steingallen bei den Pferden, wie ſolche zu verhüten I. 192.
Steinkohlen ſind beim Brandteweinbrennen zu gebrauchen III. 565.
wie auch bei der Brauerey, und muß alsdann der Roſt danach eingerichtet werden III. 670.
Stellbottich III. 666.
Sternklee IIa. 734.
Stichheber als Brennereygeräthe III. 562.
Stielſchaufeln, müſſen deren zwei in der Brauerey ſey III. 666.

Stier, Bulle, muß mit der Art des Viehes, welches er bedienen ſoll, in Verhältniß ſtehen I. 359.
— Erforderniſſe und Eigenſchaften deſſelben I. 362. f.
— iſt nur bis in das 6te Jahr ſeines Alters brauchbar I. 363.
Stirzwurm, ſ. Stertwurm.
Stolz, Hauptcharakter der Bauern I. 68.
Stoppeln III. 128.
dürfen beim Abmähen der Früchte nicht zu lang gelaſſen werden, daſelbſt. Nachtheile davon werden angegeben, daſelbſt u. 129.
Straßenkoth, als Dünger-Surrogat IIa. 320.
Strecken, ſ. Pflügen.
Streeke oder Streicher III. 25.
Streichhaken am Pfluge IIa. 150.
Streu für Arbeitspferde I. 173.
Streuung des Viehes muß reichlich geſchehen I. 161.
Strichbrett am Pfluge IIa. 142.
Strick, ſ. Gelänge.
Striegeln der Pferde I. 174.
Probe, ob das Striegeln, Putzen und Schwemmen gehörig geſchehen ſey I. 174. 175.
Stroh, nöthige Aufbewahrung und ökonomiſche Verwendung deſſelben III. 322.
Strohdocken am Dache ſind nicht zu empfehlen III. 204
Strohmiſt, guten und kräftigen zu machen IIa. 298.
Stute, trächtige, deren Behandlung I. 262.
Nöthige Vorſicht zur Zeit des Herannahens des Werfens I. 263. Regeln wegen der Waſſerblaſe I. 264.
Subordination, ſtrenge, Hauptmittel zur Handhabung einer guten Haushaltspolizey I. 122. f.

Subordination, Mittel, ſelbige einzuführen und zu erhalten I. 128. f.
Surrogate des Düngers, ſ. Dünger-Surrogate.
Süßholz, wird ſeiner Wurzel wegen gebauet IIb. 381.
Was es iſt, und was bei Anlegung einer neuen Pflanzung von ſelbigem zu beobachten IIb. 383. Zurichtung des Bodens dazu IIb. 385.
— deſſen Einerndtung, Behandlung und Aufbewahrung IIb. 386.

T.

Taback IIa. 378. IIb. 321.
Deſſen verſchiedene Arten IIb. 322. Boden dazu IIb. 328. Wie der Saamen und die Tabackspflanzen gut zu ziehen IIb. 324. Wie bei dem Verpflanzen zu verfahren, und nöthige Vorſicht dabei IIb. 328. Wie die jungen Pflanzen bis zu der Erndte einſchließlich zu behandeln IIb. 330.
Tabackspflanzen, einige Krankheiten und Feinde derſelben IIb. 335.
Urſachen der Krankheiten und Vertilgung der Feinde, daſelbſt.
Talkerde oder Bittererde IIb. 403. 408.
Tauben ſind dem Ackerbau ſchädlich, und daher deren Anzahl zu vermindern IIb. 586.
Taubendreck als Dünger auf Wieſen IIa. 39. 329.
Taubenhaus, wie ſolches zu bauen IIb. 589.
Taubenzucht I. 144.
Teig-Maal, Krankheit der Kälber, deren Entſtehung und Heilung I. 379.
Teich-, Rand und Maſch-Wieſen IIa. 16.
Teichſchlamm, Teicherde, als Dünger-Surrogat IIa. 320. 321.

Tellerrübe, ſ. Mairübe.
Teller, gehörig zur Blaſe in der Brennerey III. 559.
Thalweiden IIa. 11.
Thalwieſen IIa. 35. 12.
Behandlung derjenigen die der Ueberſchwemmung ausgeſetzt ſind IIa. 35. 36.
Behandlung derjenigen, die der Ueberſchwemmung nicht ausgeſetzt ſind IIa. 37. f. Düngung derſelben IIa. 38.
— wie die darin befindlichen ſauren Stellen auszubeſſern IIa. 39.
Thierarzney oder Veterinär-Kunſt, dem Oekonomen unentbehrlich I. 60. 195.
Thierarzt, es iſt rathſam, dieſen in Jahrgehalt zu nehmen I. 196.
Thiergarten I. 145.
Thon IIa. 105.
— deſſen Beſtandtheile IIb. 414.
— deſſen Hauptarten IIb. 416 ff.
Thonerde IIb. 403. 409.
Töpferthon, Ziegelthon IIb. 416.
Torf IIa. 18.
Torfſtechen iſt auf Bruchwieſen, die anders gar nicht genutzt werden können, rathſam IIa. 18. 32.
Tormentill, wo ſolcher wächſt, iſt kümmerlicher Boden IIa. 112.
Träbern III. 693.
Deren Benutzung III. 709.
Träbernſäure III. 693.
Tränkung des Viehes muß nicht zur Unzeit geſchehen I. 161.
— der Pferde, welches Waſſer ihnen am angenehmſten und zuträglichſten I. 187.
— Von dieſem Waſſer muß immer Vorrath im Stalle ſeyn I. 188.

Tränkung der Pferde, wie und zu welcher Zeit es geſchehen müſſe I. 189.
Treite III. 471.
Treiten des Flachſes, daſelbſt.
Treten auf die Krone, eine Verwundung der Pferde und deren Heilung I. 212 ff.
Trichter, kupferner, gehörig zu der Blaſe in der Brennerey III. 559.
— hölzerner, muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 667.
— kupferne und blecherne, müſſen im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 668.
Triften IIa. 102.
Triftgerechtigkeit in den Ackerfeldern, und deren nachtheiliger Einfluß auf den Ackerbau IIa. 103. 792.
Trockenlegen moorigter Wieſen IIa. 28 ff. Nöthige Bemerkungen dabei IIa. 33. Mittel, die Säure aus ſelbigen zu entfernen IIa. 31.
— des Ackerbodens IIa. 372.
Trocknen des gerotteten Flachſes III. 483.
Trokar, Troikar I. 326.
— deſſen Anwendung, daſelbſt u. ff.
— welcher bei Heilung der Drehlinge gebraucht wird, deſſen genaue Beſchreibung I. 657.
— deſſen gehöriger Gebrauch I. 659. Vorſichtige Aufbewahrung dieſes Inſtruments I. 659.
Trommelſucht, Krankheit des Rindviehs ſ. Blähen des Rindviehes.
Trutenzucht I. 144.
Türkiſcher Weizen IIa. 490.

U.

Ueberflutungen der Wieſen IIa. 65.
Wie ſolche vorzunehmen IIa. 70 ff.
Ueberhütung der Roggen= und Weizenblade im Frühjahre IIa. 780.
Wird widerrathen IIa. 781.
Ueberrieſelungen der Wieſen IIa. 70.
Wie ſolche vorzunehmen, daſelbſt.
Ueberſchlagung der einzuerndtenden Früchte III. 261.
— der Quantität der auf der Dröſchtenne liegenden geworfelten Früchte III. 340.
— der Menge, der auf den Boden in Betten liegenden Früchte III. 367 ff.
Ueberſchwemmungen, gelinde, der Wieſen IIa. 70.
Unkraut, was darunter zu verſtehen, und wie die Unkräuter eingetheilt werden IIb. 614.
— jähriges, wie ſolches zu vertilgen IIb. 615.
— perennirendes, mit geflügelten Saamen IIb. 616.
Wie deſſen Verbreitung zu verhüten IIb. 620.
Unterbrett am Wagen III. 41.
— am Erndtewagen, daſelbſt.
— am Miſtwagen III. 43.
— am Holzwagen, daſelbſt.
Unterhefen III. 705.
Unterpflügen des Saatgetraides IIa. 488. u. ff.
Unterſuchung, ob es beſſer ſey, von Oehlſaat, Flachs, Futterkräutern und behackten Braachfrüchten den Zehndten in Natur zu ziehen oder Geld dafür zu nehmen III. 175 ff.

V.

Veranſchlagungs- oder Taxations-Kunſt, ökonomiſche I. 29.
Verdingen des Pferdebeſchlagens, und was dabei zu beobachten I. 193.
Verdünſtung des Waſſers von den Wieſen II a. 30.
Verhärtungen im Euter des Rindviehes; Kenntniß und Heilung derſelben I. 343 ff.
— an den Kinnladen, auf der Luftröhre, oder unterm Halſe des Rindviehes, deren Urſachen, Kennzeichen und Heilung I. 344. 45.
Verkaufung der Felderzeugniſſe und was dabei zu beobachten III. 521.
Wie ein Oekonom ſich helfen ſolle, wenn er der Orts und anderer Verhältniſſe wegen ſein Korn in der Nachbarſchaft nicht verkaufen kann und ſelbſt keine Brandteweinbrennerei hat III. 523.
Verletzung der Spalten zwiſchen den Klauen des Rindviehes I. 349.
Verſenkung des Waſſers auf den Wieſen II a. 29.
Vertilgungskunſt, ökonomiſche II b. 523.
Verwalter, ungetreue, ob es zuverläſſige Mittel gebe, ſolche zu controlliren III. 400 ff.
— muß von der Herrſchaft mit Achtung und Auszeichnung behandelt, gehörig beſoldet, und ihm Zutrauen geſchenkt werden III. 402 ff.
Verwundungen ſ. Quetſchungen.
Vieh-Ankauf und nöthige Vorſicht dabei I. 156 ff.
Viehſtall, welche Eigenſchaften derſelbe haben müſſe I. 159 ff.
Viehſtand, wichtiger Zweig des Landhaushalts I. 164.

Viehſtand, muß unter ſtrengſter Aufſicht gehalten werden I. 164.
Viehſtapel, Mittel, ſolchen ohne großen Aufwand zu verbeſſern I. 154.
Viehzucht, Lehre davon I. 27. 141.
— wichtiges Stück des Landhaushalts I. 148 ff.
— luxuriöſe I. 143.
— ökonomiſche, daſelbſt.
— Womit ſich beide Arten von Viehzucht beſchäftigen, daſelbſt u. ff.
Viehzuchts=Wiſſenſchaft I. 142.
Vierfelder=Wirthſchaft IIb. 34.
— deren Entſtehen IIb. 27. Deren Eintheilung in reine und vermiſchte IIb. 34.
— reine IIb. 66.
— Benennung der vier Felder IIb. 67. Verfahren bei derſelben, und Vorzug, welchen dieſe vor der Dreifelder=Wirthſchaft hat, IIb. 67 ff.
— gemiſchte IIb. 72 ff.
Wo ſolche am beſten einzuführen, daſelbſt. Vorzüge derſelben und Folge der Arbeiten IIb. 76. Wie die Koppel= und die Wechſel=Wirthſchaft von der Vierfelder=Wirthſchaft verſchieden iſt IIb. 79.
Vinometer, als Brennereygeräthe III. 563.
Vögel, ob ſie den Feimen ſchaden können III. 283.
Vogelzunge, wilder Buchweizen, auch Buchwinde genannt IIa. 507.
Vollhufigkeit bei Pferden I. 249.
Wodurch ſie zu verhüten I. 192.
Vorarbeit zum Brauen, worin ſolche beſtehe III. 686 ff.
Vorderachſe III. 33.
Vordereiſen am Pfluge, Sech, Säge, auch Meſſer genannt IIa. 139.

Vordergeſtell am Pfluge, woraus ſolches beſtehe IIa. 134.
Vorderſchwengel III. 35.
Vorderwagen III. 33.
Vordröſcher III. 303.
Vorling IIa. 100.
Vormäher III. 65.
Vorwand, Vorwende IIa. 101.
Vorwende= oder Vorwett=Recht IIa. 102.
Vorwett ſ. Vorwende.

W.

Waage zum Heu III. 95.
Wagen, Eintheilung derſelben III. 32 ff.
Zweckmäßigkeit derſelben III. 31.
Waid, als Handelskraut IIa. 378. IIb. 338.
Boden zu deſſen Anbau und deſſen Zubereitung, daſelbſt. Wie, und wann ſolcher zu ſäen IIb. 341.
— wilder IIb. 340.
Waidmühle IIb. 346.
Waidpflanze, wie ſolche zu behandeln und zu nutzen IIb. 344.
Walche der Hülſenfrüchte III. 136.
Waldwieſen, und deren Behandlung IIa. 13. 52.
Wällefutter I. 511.
Walmdächer III. 211.
Sind bei Scheuren nicht zu empfehlen III. 212.
Walze IIa. 127.
— die gemeine, woraus dieſe beſteht IIa. 156.
— hölzerne, daſelbſt.
— ſteinerne, daſelbſt.

Walze, die hölzerne iſt der ſteinernen vorzuziehen, IIa. 156.
Walzen, Nutzen deſſelben IIa. 157.
— Wie es zweckmäßig geſchehen ſolle, und worauf dabei zu achten IIa. 258 ff.
Wannen IIa. 98.
Wäſche vom Brandtewein III. 635.
Wozu ſolche zu gebrauchen, daſelbſt.
Wäſchegruft III. 562.
Wo ſolche anzulegen, und Vorſicht dabei III. 563.
Waſſer, wildes, iſt aus der Wäſchegruft entfernt zu halten III. 563. 572.
— als ein veränderlicher Beſtandtheil des Bodens IIb. 456.
— gutes, zum Tränken für die Pferde, wie es beſchaffen ſeyn müſſe I. 188.
— deſſen Ableitung auf ſumpfigen, bruchigen und moorigen Wieſen und Weiden IIa. 28 ff.
— Verſenken oder Abfangen deſſelben, IIa. 30.
— Verdünſten deſſelben, und wie ſolches zu bewerkſtelligen, daſelbſt.
Waſſerboten III. 464.
Waſſerfurchen-Pflug mit doppelten Sech- und einfachen Streichbrett IIa. 166 ff.
Deſſen Nutzen und Anwendbarkeit, daſ.
Waſſerkeſſel in der Brennerey, deſſen vorſichtige Einmaurung III. 546. 48.
Waſſerrad, wo und wie ſolches zur Berieſelung der Wieſen anzulegen IIa. 74 ff.
Waſſerſchöpfer mit Stielen, müſſen deren 2 in der Brauerey vorhanden ſeyn III. 666.
Wäſſerung der Thalwieſen IIa. 57.

Wau, Gelbkraut, Streichkraut, Fieberkraut, Haarſtrang und Wiede genannt IIb. 347.
— Boden dazu, daſelbſt.
— wann er zu ſåen, und wie viel davon auf einen Morgen zu ſåen, daſelbſt.
— deſſen fernere Behandlung IIb. 348.

Wechſelwagen, und deſſen Nutzen beim Einernd-ten III. 155.

Wechſel-Wirthſchaft, was dieſe ſey, worin ſie mit der Schlag- und Koppel-Wirthſchaft übereinkomme, und worin ſie von derſelben ver-ſchieden IIb. 112.
— wie ſolche zu betreiben IIb. 114.
— wo ſie am rechten Orte, und wo und von wem ſie mit Erfolg betrieben werden könne IIb. 120 ff.

Weede am Erndtewagen III. 41.

Wehwinde, kleine, Ackerwinde, ein perenniren-des Unkraut IIb. 616.
Mittel dagegen IIb. 617.

Weiden-Aenger, was dieſe ſind IIa. 9.
— deren Eintheilung in natürlicher Hinſicht IIa. 10.
— deren Eintheilung in rechtlicher Hinſicht IIa. 11.

Weiden-Kultur IIa. 26 ff.

Wein-Blaſe in der Brennerey III. 538.
Gröſʒe derſelben III. 617.

Weinen, das, oder das Halbwein-Machen III. 617.

Weiſʒbier, wovon ſolches zu brauen III. 685.

Weiſʒbier-Brauerey, Nutzungs-Anſchlag der-ſelben III. 699.

Weitzen, als Halmfrucht IIa. 380.
— deſſen verſchiedene Arten IIa. 436 ff.

Weitzen, Einkälken deſſelben vor der Ausſaat II a. 400.
— Brand in ſelbigem II a. 405.
— Boden dazu II a. 425. 439.
— wann derſelbe zu ſäen II a. 423.
— welche Art man bauen ſoll II a. 443 ff.
— wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II a. 448.
— Kennzeichen der Reife deſſelben III. 110 ff.
— deſſen Nutzen II a. 434.

Weitzendröſcher III. 110.

Weitzen-Stroh, iſt brauchbar zu Häckſel I. 186.

Wendeſchemel III. 38. 47.

Weſerbaum III. 42.

Wicken, als Hülſenfrucht II a. 382.

Wicken und deren verſchiedene Arten II a. 560. 561.
— deren Bau und Boden dazu II a. 561.
— wie viel davon auf einen Morgen zu ſäen II a. 531. 562.
— wann ſie zu ſäen II a. 563.
— welche Art man bauen ſolle II a. 569.
— Zeit zum Abbringen III. 112.
— gemeine Sommerwicken II a. 560.
— als Futterkraut II a. 562.
Deren Anbau II a. 563.
— Franzöſiſche II a. 567.
— zweijährige II a. 561.

Wickfutter II a. 774.

Wiebel, Provinzialname des rothen Kornwurms III. 385.

Wieſen, deren Definition II a. 9.
— deren Kultur und Nützlichkeit II a. 26.

Wieſen, deren Eintheilung und verſchiedene Benennungen II a. 10 ff.
— Befriedigung derſelben II b. 537.
— Behandlung der Moorwieſen II a. 17 ff. 28.
— Behandlung der trocknen und bergigt liegenden Wieſen II a. 42 ff.
— Behandlung der Thalwieſen II a. 35.
— natürliche und künſtliche II a. 14.
— ein= und zweiſchürige II a. 86.
Wann ſie gemähet werden müſſen, daſelbſt.
— zweiſchürige ſind den einſchürigen vorzuziehen II a. 87.
— dreiſchürige, wo ſolche Statt haben können II a. 88.
— Behüten derſelben II a. 53 ff.
— Mähen derſelben, und Warnung dabei II a. 89. III. 63.
— Aberndtung derſelben III. 61.
— deren neue Beſaamung, welche Vorſicht dabei anzuwenden II a. 44.
— und Weiden=Bau I. 27.

Wieſenbau, künſtlicher II a. 717. 775.
— Iſt durch die Obern und Geſetzgeber zu begünſtigen II a. 719.

Wieſenbewäſſerung, und deren verſchiedene Arten II a. 65.

Wieſenhobel II a. 39. 67.

Wieſenklee, weißer, dient zur Verbeſſerung natürlicher, und zur Anlegung künſtlicher Wieſen II a. 774.

Wieſenpflug ſ. Wieſenhobel.

Wieſenſchur III. 61 ff.

Wilde=Feuer, Krankheit der Schweine, ſiehe Bräune.

Winde oder Windelbaum III. 42.

Windelſpäne III. 42.
Windhaufen III. 70.
Winterfrucht, wie oft, und wie dazu gepflügt werden müſſe IIa. 216. 225.
Winterfütterung der Schaafe, ſiehe Schaafe.
Winter-Gerſte IIa. 434.
— vielzeilige IIa. 461.
Winteröhlſaat, wann ſie zu ſäen IIa. 423. Erforderlicher Boden dazu IIa. 425.
Winter-Roggen IIa. 451.
Winter-Rübſen IIb. 176.
Winter-Wicke IIa. 567.
Wippel, Provinzialname des rothen Kornwurms III. 385.
Wirrſtroh III. 290.
Wirthſchafts-Syſteme, deren Entſtehen IIb. 25 ff.
— Vorzüge der verſchiedenen IIb. 152 ff.
— Regeln, über die Wahl unter dieſen Syſtemen, mit Berückſichtigung der Lokal- und ſonſtigen Verhältniſſe IIb. 155.
Wolfsmilch IIa. 112.
Wölfe an der Braupfanne III. 669.
Wolle, Zuſchlag derſelben I. 541.
— Waſchen der abgeſchorenen I. 573.
— Sortiren derſelben I. 585.
— deren Zuſammenbinden I. 586.
— deren Aufbewahrung I. 587.
— deren Transportirung, daſelbſt.
— deren Verkauf I. 589.
— deren Abliefern und Wiegen I. 590. Vorſichtsregeln dabei, daſelbſt.
— ob es rathſam ſey, ſolche von einem Jahre ins andere liegen zu laſſen I. 591.

Worfeln, und wie es geſchehen müſſe III. 327 u. ff.
— Ohngefähre Ueberſchlagung der Quantität Korns in dem geworfelten Haufen III. 339.
Worfſchaufel III. 329.
Wulſt, beim Dröſchen der Oehlſaat im Felde III. 438.
— bei der Miſtſtäte IIa. 289.
Wunddrücken der Pferde durch den Sattel oder das Geſchirr I. 213.
Mittel dagegen, daſelbſt.
Wunderkorn, vieläbrigter Weizen IIa. 437.
Wundziehen oder Durchziehen der Pferde I. 213 ff.
Deſſen Verhütung und Heilung, daſelbſt.
Wurm, der weiße Kornwurm III. 384.
— der ſchwarze Kornwurm III. 385.
— der rothe Kornwurm, daſelbſt.
Wurzelgewächſe und deren verſchiedene Arten IIa. 382.
Würze III. 689.
— Extrahiren derſelben, daſelbſt. Wie dieſes vorzunehmen III. 690.
— Gahrkochen und Klaren derſelben III. 690.
— ſchnelles Abkühlen derſelben, daſelbſt.
— Gahrſeyn derſelben, woran man dieſes erkennt III. 691.
— rahmt, was dieſes ſey III. 702.

Z.

Zähren oder Thränen der Augen, als Pferdekrankheit I. 214.
Mittel, zur Heilung dieſer Krankheit I. 215.

Zapfen, ein Vorrath davon muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 667.

Zehndten, und deren Eintheilung, nach ihren verſchiedenen Arten und Benennungen III. 159.

Zehndtgeber, ſind bei naſſen Jahren mit dem Abzehnten nicht aufzuhalten III. 179.

Zehndtgerechtigkeit iſt dem Ackerbau im Ganzen nachtheilig II a. 785. 95.

Zehndtmaaler III. 169.

Zehndtziehen III. 157.
— Nutzen deſſelben für die Oekonomie III. 158.
Eintheilung der Zehndten III. 159.
Ob es rathſam ſey, den Natural-Zehndten ſelbſt zu ziehen oder zu verpachten III. 163.
Was bei der Verpachtung zu beobachten, und wie ſolche am beſten geſchehe III. 165.
Ob es wohl gethan ſey, bei der Verpachtung dem Zehndtpflichtigen das Näherrecht zu geben III. 167.
Verfahren bei der Auszehndtung der Halm- und Hülſen-Früchte III. 169.
Ob es beſſer ſey, die Oehlſaat, den Flachs, die Futterkräuter und behackten Braachfrüchte in Natur auszuzehndten, oder ſich anſtatt derſelben mit einem billigen Geldzehndten zu begnügen III. 173.
Wie die Natural-Zehndtziehung der Futterkräuter und Braachfrüchte am beſten vorzunehmen ſey III. 176.

Zeichnen der Schaafe, ſ. Schaafe.
Zeichnungskunſt, nützlich dem Oekonomen l. 61.
Zerſtückelung der Aecker iſt dem Ackerbau nachtheilig IIa. 785. ff.
Ziegenſchuh, als Düngungsmittel für Bergwieſen IIa. 44.
Ziegenzucht l. 146.
Ziehmeſſer, muß im Bierkeller einer Brauerey vorhanden ſeyn III. 668.
Zinsfrüchte, nöthige Vorſicht bei deren Annahme III. 380.
Zinsmeyer, Verhalten dagegen III. 378.
Zuber zur Wegſchaffung der Träbern III. 666.
Zugſtränge III. 35.
Zuchtkempe oder Bäre l. 395.
— wie er beſchaffen ſeyn, und behandelt werden müſſe, um gute Dienſte zu leiſten l. 395. 96.
— wie viel Sauen er bedienen könne, daſelbſt.
— wann, und wie lange er zur Zucht brauchbar ſey l. 396. f.
— alter, ob er noch verſchnitten werden könne l. 417.
Verfahren bei dieſer Operation l. 419.
Zuchtſau, ihre Eigenſchaften und Behandlung l. 399.
— wie früh und wie lange ſie zur Zucht brauchbar ſey l. 400.
— wie lange ſie trägt, und wie oft ſie in einem Jahre wirft l. 401.
— Kennzeichen, ob ſie trächtig ſey, daſelbſt.
— welches iſt die beſte Zeit, ſie zu dem Kempen zu laſſen l. 402.
— deren Behandlung wenn ſie trächtig l. 403.
— wie viel Ferkel ſie werfen müſſe, und bei gehöriger Pflege ernähren könne l. 403. 4.

Zuchtſau, ſäugende, deren Behandlung I. 406 = 7.
— alte, ob ſie noch verſchnitten werden könne I. 417.
Vorſicht dabei I. 417. 418.
Zunge am Pfluge IIa. 135.
Zuſammenpflügen IIa. 216.
Zuſchlag der Wolle, Hautkrankheit der Schaafe I. 541.
Zwanghufigkeit, Fehler der Pferde I. 249.
Wodurch ſie zu verhüten I. 192.

Druckfehler
im 3ten Theile der practiſchen Anleitung zur Führung der Wirthſchafts-Geſchäfte.

In der Vorrede zur 1ten Auflage:

Seite x. Zeile 7 von unten ließ „demnach“ für dennoch.

Im Werke ſelbſt:

Seite 19 Zeile 5 v. oben ließ „ſchwenckt“ für ſchwengt.
— 5 v. unten l. „Vorrichtungen“ f. Vortchitungen.
— 22 — 1 v. unten l. „auch“ f. durch.
— 56 — 15 v. unten l. „dennoch“ f. demnach.
— 87 — 11 u. 12 v. oben l. „dadurch“ f. da, durch.
— 117 — 3 v. oben muß das Wort hoch, hinter dem Worte Fuß eingerückt werden.
— 132 — 9 v. oben l. „8 Mgl.“ f. 8 Ggr.
— 172 — 8 v. oben muß nach dem Worte „Miſtwagens“ noch das Wort, geſchehen, geſetzt werden.
— 198 — 5 v. oben u.) l. „Ziegel“ f. Biegel.
— 199 — 9 v. unten)
— 214 — 1 v. unten muß ich wegfallen.
— 224 — 11 v. unten müſſen hinter dem Worte: „beſprengen“ die Worte: und durchharken hinzugeſetzt werden.
— 269 — 5 v. unten l. „werden“ f. würden.
— 301 — 1 v. oben l. „dick“ f. dicht.
— 304 — 1 v. oben muß nach dem Worten „oder auch,“ das Wort durch eingerückt werden.
— 365 — 11 v. oben muß hinter das Wort machen, ein Punkt geſetzt, und es müſſen, ſtatt des Wortes „in,“ die Worte: Man vermeidet, geſetzt werden.
— 416 — 13 v. oben l. „ſelbigen“ f. ſelbigem.
— 439 — 11 v. oben l. „der Saamen“ f. er.
— 457 — 5 v. unten l. „Scheeſe“ f. Scherſe.
— 463 — 14 v. unten l. „einen“ f. ein.
— 477 — 8 v. unten muß das Wort das wegfallen.
— 522 — 7 v. unten müſſen nach dem Worte „könne“ die Worte: und ſich, eingerückt werden.

Seite 545 Zeile 6 v. oben l. „Knickhelm" f. Tinkhelm.
— 546 — 5 v. oben l. „Knick" f. Kinck.
— 554 — 5 v. oben l. „heiße, dünne" für heiße dinne.
— 556 — 9 v. oben l. „von der in den neuen Bütten verfertigten Maiſche" f. in den Bütten.
— 559 — 4 v. unten l. „unter" f. auf.
— 577 — 3 v. oben l. „Muß man" f. man muß.
— 579 — 11 v. oben l. „am einen Ende des" f. am jeden Ende eines.
— 603 — 5 v. unten muß das Wort beträgt wegfallen.
— 609 — 4 v. oben muß für die Worte „Ich habe daher im Texte" die Worte: Es ſind daher; und
— 6 v. oben l. „anzunehmen" f. angenommen.

Die übrigen unbedeutendern Druckfehler wird der geneigte Leſer ſelbſt zu verbeſſern die Güte haben. Noch hat ſich ein größerer Fehler eingeſchlichen. Es iſt ſowohl bei der Brandteweinbrennerey, als auch bei der Bierbrauerey das Malzmachen abgehandelt, welches unnöthig iſt. Ich hatte meinen Zöglingen dieſe Zweige in verſchiedenen Zeitperioden vorgetragen und, der Vollſtändigkeit wegen, bei jedem Zweige das Malzmachen hinzugeſetzt. Auf dieſe Art iſt es aus Verſehen zum Abdruck gelangt.

STADTBIBLIOTHEK AUGSBURG

Fig. 1.

a

g. 1.

Taf. VI.

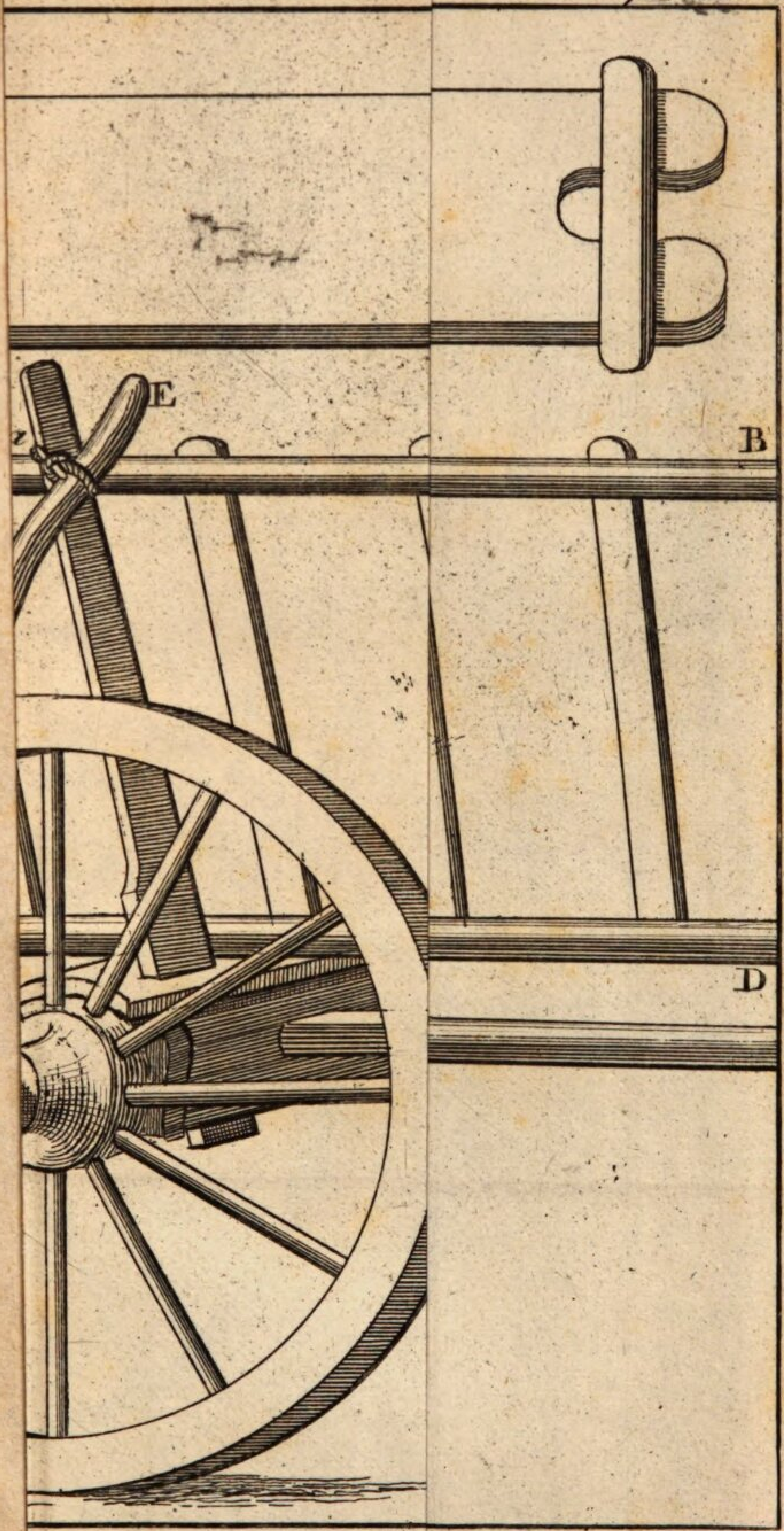
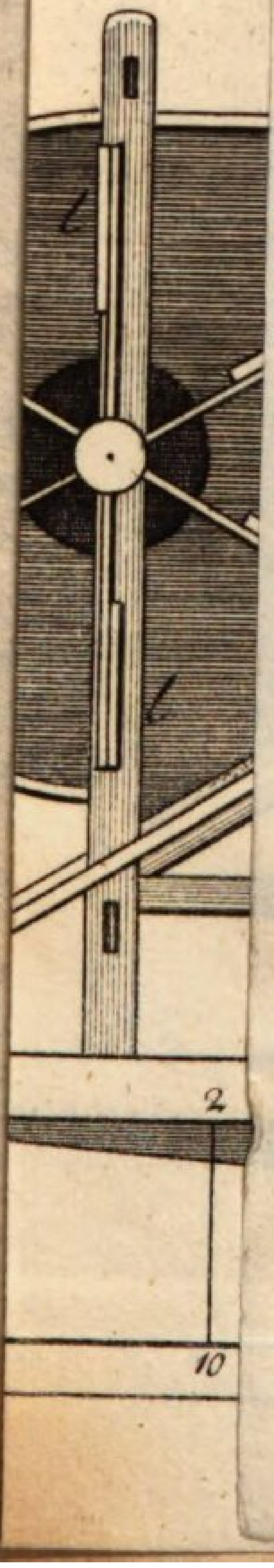


Fig.


2
10

STADTBIBLIOTHEK * AUGSBURG *

8° Ludw
Gericke.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Gericke, Friedrich Karl Gustav,

Praktische Anleitung zur Führung der Wirthschafts-Geschäfte für angehende Landwirthe

Bd.: 3

Berlin 1815

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 260 -3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266411-4